

DEGUSTATIEFICHE CRUS BOURGEOIS 2 NOVEMBER 2004

CHÂTEAU LANESSAN 1988

Cru Bourgeois

Haut-Médoc

De licht intense kleur is bruinrood met getaande rand. Ook weinig viscositeit aan de glasrand. Het uitzicht van deze eerste wijn is al weinig belovend. In de neus is een lichte leertoets en wat ceder waarneembaar. De wijn is heel plantaardig (vegetaal). Vooral het fruit is verdwenen en alleen zuur blijft op overschot. De wijn heeft geen lengte en is zijn tijd voorbij.

CHÂTEAU MONBRISON 1989

Cru Bourgeois

Margaux

Een behoorlijk getaande rand laat vermoeden dat de wijn meer dan tien jaar oud is. Deze wijn bekoort onmiddellijk in de neus met een gedoseerde eiktoets (geen ceder) en met vanille die zich doorzet in de smaak. Een behoorlijke structuur. Rijp fruit, kaneel en peper met gemaskeerd zuur, zijn de smaakcomponenten die een zekere sappigheid verschaffen. Behoorlijke structuur met een bittertje en looizuur naar achter toe. De wijn mag niet meer verouderen.

CHÂTEAU D'ANGLUDET 1995

Cru Bourgeois

Margaux

Kersenrood met in stilstaande fase een licht gerookte geuropslag van zwart fruit. Het zuur haalt in de smaak onmiddellijk de bovenhand. Niettegenstaande een behoorlijke structuur, is deze wijn niet helemaal in balans. Groen looizuur gaat te fel domineren en onderdrukt het fruit.

CHÂTEAU D'ANGLUDET 1996

Cru Bourgeois

Margaux

We proeven deze wijn samen met zijn soortgenoot uit de jaargang 1995. Een jongere kleur en in de neus opnieuw het gebrande, met meer uitgesproken toast en koffie. Een zachte aanzet luidt een lichtere structuur in met hoofdzakelijk een lactische smaak en eveneens wat zwart fruit. De wijn moet het vooral hebben van zijn getoaste smaak.

CHÂTEAU LABEGORCE-ZEDE 2000

Cru Bourgeois

Margaux

Inktzwarte diepe kleur met purperen rand en vette tranen op de glasrand. Zuivere en fijne aroma's van zwart fruit (bosbessen) en ceder verwennen de neus. De wijn is hoog mondvollend met fijne tannines. Eén iemand oordeelt dat het product te weinig "body" en glycerine in zich heeft. Iedereen is het erover eens dat de wijn (met een medium afdronk) nog niet voldoende versmolten is.

CHÂTEAU CARONNE STE GEMME 2000

Cru Bourgeois

Haut-Médoc

Hier ook stellen we de typische diepe donkere kleur vast van deze jaargang met eveneens een zeer hoge viscositeit. In stilstaande fase is de neus vrij gesloten maar na het opschudden komen vrij vlug gebrande toetsen met rozijnen en kruiden (peper) aan het oppervlak. Waarschijnlijk is er een behoorlijk aandeel cabernet franc in de blend. Opvallend in de smaak zijn gekonfijte braambessen, mooie mineralen, ceder en een toets van rubber. Met veel sap (mondvollend) en heel wat kracht, afgerond met een medium tot lange afdronk, heeft deze wijn heel wat in zijn mars. Om op te volgen.

CHÂTEAU DE PEZ 1998

Cru Bourgeois

Saint-Estèphe

Door het champagnehuis Roederer, eigenaar vanaf juni 1995, werd 80 miljoen Bf geïnvesteerd in dit wijndomein. Geen verloren geld, nu Château de Pez werd opgenomen in het selecte groepje van crus bourgeois exceptionnels.

Deze 1998 heeft een medium tot diepe intensiteit maar in de neus een enorme hout (eik) – en gebrande geurexplosie die onder de proevers een geanimeerde discussie losweekt. Sommige hekelen de (overdreven) gebrande - en geroosterde toetsen (verbrande broodkorst) tegenover eerder middelmatige intensiteit – structuur – en zuurgehalte. Zij twijfelen dan ook aan zijn bewaarkracht. Anderen vinden de wijn dan wel goed onderbouwd met zwarte bessen, zacht en rond in de mond, met fijn looizuur en een mooie lengte. Tegenstellingen alom!

CHÂTEAU LES ORMES DE PEZ 1998

Cru Grand Bourgeois

Saint-Estèphe

De wijn presenteert zich in een heldere, licht intense robijn rode kleur met een opvallend brede waterrand. Een proever neemt een opvallende etherische – medicinale geur waar. Iedereen lijkt het eens dat deze Saint-Estèphe wachterachtig overkomt met een duidelijk tekort aan zuur en finesse, met daarenboven een korte afdronk . Een verrassend zwakke wijn.

CHÂTEAU LES ORMES DE PEZ 1990

Cru Grand Bourgeois

Saint-Estèphe

Net als zijn voorganger uit het jaar 1998 krijgen we opnieuw een niet complexe en houderige Saint-Estèphe in het glas. Een getaande rand in de kleur. Een onzuivere neus met geëvolueerde kaasaroma's en dierlijk. Een enorme bitterheid en dito zuur, gevolgd door een zwakke afdronk, maken de wijn onaangenaam. Onverwacht scoort deze Les Ormes de Pez tweemaal zeer laag. Te koud ingeschonken? Best opnieuw te proeven.

CHÂTEAU CITRAN 1996

Cru Bourgeois Exceptionnel

Haut-Médoc

Intense robijnkleur. Een zuiver en getoast (gebrande koffie) aroma dat zo het glas uitvliegt. Het zet zich ook door in de smaak die enigszins het weinig aanwezig fruit wat onderdrukt. De wijn is echter behoorlijk dierlijk en komt hard over. De afdronk is waterachtig en maakt de wijn nog minder aangenaam.

CHÂTEAU POUJEAUX 1997

Cru Bourgeois Exceptionnel

Moulis

Middelmatige intensiteit van de kleur met duidelijke waterrand. Toch heeft de wijn een behoorlijke vettingheid op de glasrand. De neus is minder krachtig maar verspreidt een gedoseerde houtlagering en behoorlijk wat fruit. Zeer zacht in de mond, met wat menthol en zijdeachtige tannines die de wijn, niettegenstaande zijn korte afdronk, heel aangenaam maakt. De wijn is al behoorlijk geëvolueerd en zal waarschijnlijk niet lang bewaren. Zijn jaargang ondersteunt onze stelling.

CHÂTEAU CHASSE-SPLEEN 1989

Cru Bourgeois Exceptionnel

Moulis

De wijn vertoont al een granaat - tot dakpannen rode kleur. Een geëvolueerde neus verraadt een boeket met tertiaire aroma's die te vlak en te plantaardig zijn. Sommigen hebben een houderig gevoel met droogtrekking in de mond. De wijn is niet mondvullend en hoog zuur met een slappe afdronk doen vermoeden dat de wijn zijn tijd voorbij is.

CHÂTEAU SOCIANDO- MALLET 1997

Grand Bourgeois

Haut-Médoc

Diepe kersenrode kleur met stroperige – en gekleurde tranen aan het glas. Jeugdige primaire aroma's springen zo uit het glas. Licht gerookt, kruidig (muskaatnoot en paprika), zoete topjes, ondersteund door mooi verweven looizuur en aangevuld met rijp rood fruit, zijn maar enkele elementen van een fluwelen – en zeer mooie wijn met een afdronk van 8 tot 10 seconden. Een zeer geslaagde 1997!

CHÂTEAU SOCIANDO-MALLET 1995

Grand Bourgeois

Haut-Médoc

In tegenstelling met zijn voorganger heeft deze wijn een meer waterachtige buitenrand, maar toch een intense maar meer geëvolueerde kleur. Een zuivere maar nog gesloten neus die toch wat cederhout prijsgeeft. Een cabernet sauvignon structuur vol kracht waarbij de tannines nog niet ten volle zijn geïntegreerd. De wijn komt nog wat hoekig over maar heeft alle ingrediënten in zich om nog enkele jaren te overleven.

Deze twee wijnen van Sociando-Mallet bewijzen nogmaals dat het kasteel méér verdient dan een cru bourgeois en al enkele jaren klaar is om zich in de categorie van de grand crus te onderscheiden. Juist daarom dat zijn eigenaar Jean Gautreau heeft verzaakt deel te nemen aan de nieuwe klassering van de crus bourgeois.

Ik dien toch te vermelden dat al deze geproefde crus bourgeoiswijnen iets te koud werden ingeschonken en wellicht daardoor wat aan expressie hebben ingeboet. (RB)