

Dinsdag 7 december 2004: WIJNJUWELEN

PROEFNOTITIES



CORTON-VERGENNES 1995

Cuvée Paul Chanson (Hospice de Beaune)

Grand cru (wit)

Deze witte wijn dient zich aan in een glinsterende mooie goud gele kleur. In stilstaande fase verspreiden zich geuren van citroen, boter en licht gebrand. De neus is heel complex en vol finesse. Enkele proevers twijfelen en zoeken het in Pessac-Léognan. Het merendeel houdt het bij Bourgogne. Deze stelling wordt bekrachtigd in de smaak. Na een fluwelen zachte aanzet, biedt zich ongetwijfeld de chardonnay druif aan in al haar schoonheid. Alles is in balans met citrusvruchten in een lange afdronk. Meursault? Neen want daarvoor mist hij ietsje vetigheid. Iedereen is het er over eens dat deze uitstekende *grand cru* nog enkele jaren op zijn topniveau zal blijven. Dit product heeft niets te maken met de fraudezaak die het bedrijf *Chanson* achter de rug heeft.

Na deze grote witte bourgogne proeven we "blind" nog negen Franse rode wijnen uit volgende gebieden: Rhône, Saint-Emilion, Pomerol, Bourgogne en Médoc. Stuk voor stuk

toppers die in willekeurige volgorde worden geschonken, doch waarvan er enkele de proefgroep fel zouden ontgoochelen.

Château L'ÉGLISE CLINET 1986

Pomerol

De wijn is niet helder in het glas (mistig). Een fel verouderde kleur, maar toch een grote viscositeit met “gekleurde” tranen en licht getaande rand.

De geurkwaliteiten zijn zeer middelmatig en strak verouderd. Toch kunnen we niet spreken van een onzuivere neus. Koffie en leer zijn kenmerkend doch vooral de groen plantaardige geur stoort.

De aanzet is streng en zuur en in de middensmaak doet een te dominant zuur alle fruit verdwijnen. Deze wijn is schraal geworden en zijn afdronk wordt nog gekenmerkt door overrijpe banaan, sinaasappelschil en rottigheid. Een teveel geëvolueerde Pomerol zonder finesse. Ontgoochelend!

Château MOUTON-ROTHSCHILD 1988

Pauillac

Premier grand cru

Intense robijnrode kleur. De wijn straalt een complex bouquet uit met veel ceder, leer en gebrande koffie. Sommigen noteren waarnemingen van conserven en gekonfijt fruit. Een lichte dierlijke toets verdwijnt snel. Een fruitige aanzet in de smaak trekt zich helaas niet door en maakt plaats voor zuur en korrelige tannines (geen zijdeachtige) met een medium lange afdronk. De structuur is te licht en men verwacht meer finesse om deze wijn als een “groot monument” te gaan bestempelen. Nog even vermelden dat het toonaangevend Frans wijntijdschrift *La Revue du Vin de France* in haar uitgave van deze maand, na een uitgebreide proeverij van 9 jaargangen (1993 tot 2001), de vijf *premiers crus* uit de Médoc als volgt heeft gerangschikt: 1. Margaux (8,3/10) 2. Latour en Lafite (ex-aequo) (8,1/10) 4. Haut-Brion (8/10) 5. Mouton (7,9/10).

Château de BEAUCASTEL 1988

Châteauneuf-du-Pape

Bruin rode kleur met getaande rand. Een eerste indruk doet vermoeden dat de wijn geoxydeerd is, maar men gaat vrij vlug twijfelen. Heel wat geur - en smaakelementen worden genoteerd zoals chocolade, rubber, peper, gestoofd fruit, gemarineerde pruimen, karamel in de neus en tabak in de smaak. Iemand refereert de geur met deze van de Banyuls. Men ervaart deze wijn als Zuiders met een behoorlijke portie alcohol. Iedereen is ervan overtuigd dat deze “grote” uit de Rhônestreek zijn tijd heeft gehad en er in het verleden heel wat betere exemplaren op onze proeftafel werden uitgeschonken.

Château MARGAUX 1988

Margaux

Premier grand cru

Een heel diepe kleur met sterke viscositeit waarneembaar op de rand van het glas. Een complexe neus wordt gekenmerkt door een lichte kruidigheid (peper), vanille, ceder, truffel en aardse tonen, merlot getypeerd. Ook zwarte bessen en het lactische karakter zijn aan de orde. Een strelend zachte mondaanzet met een satijnen textuur over geheel de lijn. Zeer sappig mondvullend met typische champignonsmaak naar het einde toe. Het geheel wordt nog versterkt met een heel lange afdronk. Een topper!

ECHEZAUX 1998

Aoc Echezaux Grand Cru

Daniel Boucquenet

De wijn « traant » mooi aan de glasrand. Licht rood fruit en lekkere kaasaroma's kenmerken een pinot-neus met opvallende kruidigheid die zich ook doorzet in de smaak. We hebben te doen met een Pinot noir die niet zozeer op structuur en kracht, maar wel op een grote aromatische intensiteit gericht is. Het zuur is hier mooi onderbouwd met rood fruit en fijne tannines. De wijn heeft daarenboven een smaakvoortzetting zonder einde. Deze keer toch een rode bourgogne van hoogstaande kwaliteit op onze proeftafel. Het gebeurt uiterst zelden.

Château COS D'ESTOURNEL 1986

Saint-Estèphe

Deuxième grand cru

Voor deze jaargang werd de wijn samengesteld uit 68% cabernet sauvignon, 30% merlot en 2% cabernet franc. Hij is robijn rood, heel diep van kleur en vertoont "lange benen" op het glas. Deze wijn is zeer rijk aan plantaardige extracten en straalt een bouquet uit van rijpe pruimen en zoethout. Ook de geur van kaas uit Camembert is niet ver weg. Na een fijne aanzet zijn zowel zuur, bitter en het nog behoorlijk aanwezig fruit volledig versmolten. Dit alles geeft aan de wijn een uiterste concentratie en evenwicht. Voor deze jaargang gebruikte men 100% nieuwe eiken vaten. Zeer complex en fijn. Deze wijn werd achteraf tot de beste van de avond gekroond.

Château CHEVAL BLANC 1983

Saint-Emilion

Premier Grand Cru Classé A

De meest voorkomende druif in de streek van Saint-Emilion is de *merlot*, maar niet in dezelfde mate als in Pomerol. De *cabernet franc* (ter plaatse *bouchet* genoemd) is de tweede

belangrijkste wijnstok maar in de samenstelling van de wijnen van Cheval Blanc vormt deze druif meestal het hoofdbestanddeel. En toch beschouwt men Cheval Blanc veelal als een Pomerol wijn omdat de wijngaarden aanleunen tegen dit gebied. Cheval Blanc ligt in een smalle strook sterk kiezelhoudende (graves) grond waarin juist de *cabernet franc* zich goed gedijt. Vandaar dat deze wijnen soms als “les vins de graves” worden genoemd.

De jaargang 1983 van Cheval Blanc ligt ruim in de schaduw van de legendarische 1982 doch werd steeds als een uitstekende wijn bestempeld. Vandaar onze grote ontgoocheling als een bruin gekleurde wijn met teveel evolutie (rot) in de neus ons deed schrikken. Zelfde vaststelling in het smaakpatroon: puur vegetaal, natte bladeren, geen fruit noch complexiteit. Een “wit paard” van respectabele leeftijd, totaal versleten. En zeggen dat Cheval Blanc steeds geprezen wordt voor zijn uitzonderlijk lange bewaarkracht. Wat is er met deze fles gebeurd?

GEVREY CHAMBERTIN 1999

Cuvée vieilles vignes

Philippe Charlopin-Parizot

Een intens mooie kersenrode kleur kondigt een zeer ontloken neus aan in stilstaande fase. Een bom fruit overvalt je na het opschudden van deze wijn. Vooral jong rood fruit (bessen, kersen) en vanille beheersen de smaak. Hier wordt de indruk gewekt van een moderne vinificatie met lange *maceratie* (inweken van de gekneusde druiven) en *bâtonnage* (doorvoeren van de droesem door het omroeren van de gistende most). Veel fruitconcentratie die homogeen en present blijft tot en met de afdronk. Een voorbeeld van een rode bourgogne waarbij mooi zuur voldoende ondersteund is door zacht fruit. De vraag blijft echter hoelang deze (momenteel zeer aangename) wijn kan bewaren? Deze Pinot noir speelt niet zozeer op structuur en kracht (weinig tannine), maar wel op een grote aromatische intensiteit zowel in de neus als in de smaak.

Château LEOVILLE BARTON 1990

Saint-Julien

Deuxième grand cru

Een opvallend rijpe neus heeft nog heel wat finesse in zich. Een rode vruchtenpasta laat heel wat kaasaroma's vrij, aangevuld met cacao en blonde tabak. Een lichte vanilietoets verraadt een beheerste houtlagering. In 1990 ging men in het algemeen toen nog niet overdrijven met te sterke houtlagering en zeker Anthony Barton niet die zijn wijn steeds in 50% nieuwe eik lagert. De wijn is zeer complex en verleidelijk in de smaak. Rijke tannines zijn reeds goed versmolten en een beheerste oxigenatie komt het geheel alleen maar afronden met evenwicht, stabiliteit en stijl in de wijn. De sappigheid van het looizuur en de frisheid zorgen er voor dat de alcohol in deze warme jaargang niet de bovenhand haalt. Diepte en complexiteit wordt afgerond met een eindeloze finale, gekenmerkt door karamel. Een eerlijke klassieke Barton zoals we die kennen. De man achter dit alles heeft vele nieuwe stromingen en tendensen in de wijnbranche weten te weerstaan. Hij laat in ruime mate de natuur zijn ding doen. Resultaat: al 20 jaar haalt hij altijd een constant niveau met grote klasse. Zowel in prijs als in kwaliteit is Léoville Barton steeds een voltreffer!

Op het einde van de degustatie schoven de proevers volgende top drie naar voor bij de rode wijnen:

1. *Château Cos d'Estournel 1986*
2. *Château Margaux 1988*
3. *Château Léoville-Barton 1990 en Echezeaux Grand cru 1998*

Als witte wijn werd alleen Corton-Vergennes Grand cru geproefd. Deze bourgognewijn mag gerust aan dit elitelijstje toegevoegd worden. (RB.)