

Dinsdag 1 februari 2005: KELDERRESTEN

PROEFNOTITIES

Tien witte wijnen en vier rode wijnen werden aan ons oordeel onderworpen in een “blindproeverij.” Het waren wijnen die we in het verleden al gedronken hadden in een van onze maandelijkse degustaties en/of op één van onze nieuwjaarssoepers. Er werd geregeld een fles op overschot gehouden die dan bewaard werd voor deze proeverij. In de toekomst zullen we opnieuw een voorraad aanleggen om nog eens dergelijke leerrijke test te kunnen ondergaan.

SANCERRE 2001

Domaine Daulny

Etienne Daulny

De Sauvignon is hier gekweekt op de sterk kalkhoudende ondergrond van *Verdigny*. Aan de oppervlakte is de kalk verbrokken en vermengd met kleine keiachtige elementen. Dit zorgt voor een heel zachte en fruitige wijn met een bleek gele kleur. In de neus is hij heel fris met een flinke portie hooi als hoofdelement. Fijn zuur domineert de smaakaanzet en zorgt voor wat spekselvorming terwijl een beetje zout zich op de tong afzet. Het ontbreekt de wijn aan de typische mineralen en verradt daarbij zijn afkomst uit de middenzone van het Sancerre gebied. Deze wijn eindigt met een behoorlijke lengte.

SANCERRE 2003

« Les Bouffants »

Paul Roger en Christophe Moreux

Is van dezelfde kalkhoudende grond (van het *Kimméridgientype* zoals in Chablis) als zijn voorganger, maar gelegen in *Chavignol*, een klein gehucht van Sancerre vooral bekend om zijn beroemde geitenkaas *Crottin de Chavignol*. Deze Sancerre eveneens van het gebied “*Les Caillottes*” is atypisch door zijn jaargang. Een hoge viscositeit is waarneembaar op de glasrand. In stilstaande fase en vooral na het walsen krijgen we een licht florale toets in de neus maar de wijn blijft vrij gesloten. Helemaal geen vegetale noch civetachtige (“pipi de chat”) waarnemingen. Bij het eerste smaakcontact hebben we een gewaarwording van “moelleux.” De wijn komt ietsje zwaarder over door zijn gebrek aan voldoende zuur en is matig in de afdronk. Hij kreeg duidelijk de stempel van het zwoele jaar 2003 mee.

RIESLING 1998

“Cuvée Frédéric Emile

Trimbach ‘Ribeauvillé

De wijn dient zich aan met een diepe kleur van stro - naar goudgeel. Het minerale (petrol) springt je zo in de neus; het is duidelijk met de jaren toegenomen. Je kunt er van houden of niet, maar onmiddellijk zeg je: dit is riesling op zijn best. De wijn is gemaakt van duidelijk zeer rijpe en laat geoogste druiven. Een complexe structuur en een voorbeeld van elegantie met een volledig evenwicht tussen alcohol en zuur. Het is een volmaakte, krachtig droge wijn (met heel wat vetigheid) die het nog lang zal houden.

De wijngaard is gelegen op een zuid - oostelijk gelegen steile helling aan het domein zelf. De klei – en kalksteengrond, “*Muschelkalk*” of ook wel *schelpkalk* genoemd, is zeer geschikt voor de Riesling variëteit.

VIOGNIER 2002

“Collines Rhôdanniennes” (Vin de Pays)

Laurent Marthouret (Charnas)

De kleur is geelgoud en de wijn « traant » aan het glas. Hij geeft zich niet vlug in de beginfase maar na een tijdje krijgen we bij mondjesmaat wat peer – en abrikozengeur en wat witte bloemen in de neus verspreid. Het smaakpatroon is wat plomp omdat het geheel te weinig ondersteund is door zuur. De wijn is niet heel evenwichtig en heeft gebrek aan dynamisme. Heeft de zware regenval van 2002 de maturiteit verstoord? Een typisch “bittertje” komt op het einde versterking brengen, maar kan niet verhinderen dat teveel alcohol ons in de finale nog een hinderlijk warmtegevoel bezorgt.

DOMAINE DU CLOSEL 1999

“Les Caillardières”

Savennières

“Domaine du Closel” is een toonaangevend bedrijf in Savennières aan de Loire. De “chenin”druif (hier ook Pineau de la Loire genoemd) gedijt hier goed op de leisteengrond. Normaliter hebben de wijnen een vrij hoge zuurheid en zijn meestal goed geconcentreerd, waardoor ze perfect kunnen verouderen. Groot was dan ook onze ontgoocheling toen deze 99er ons met een zwakke en enigszins licht geëvolueerde neus aanbood. Een vette amandelsmaak kreeg de bovenhand maar de wijn vertoonde onmiddellijk geen homogene textuur en kwam bijzonder verouderd en zwak over. Gebrek aan frisheid en complexiteit. Ontgoochelend.

DOMAINE LEON BOESCH 2001

“Clos Zwingel”

Pinot Gris (Alsace)

Gérard en Mathieu Boesch streven duidelijk de moderne smaakevolutie na en maken ten volle gebruik van hun ideale “terroir.” Zij hebben de termijn verlengd waarbij de wijn op zijn droesem rust en aldus meer vettigheid verkrijgt zonder aan zuur en elegantie te moeten inboeten. Getuige deze uitstekende Pinot Gris. Een krachtige wijn met een goed benadrukte kleur, een stevig ondersteunde structuur met heel veel rijp fruit doch met heel wat minder restsuiker dan veel van zijn soortgenoten in de Elzas. Het geheel wordt afgerond met licht geroosterde tonen. Zuiver, fris en perfect in evenwicht. Bovendien blijft het plezier nog lang duren in een rijkelijke finale.

DOMAINE DE LA CROIX JACQUELET 2001

Mercurey

Faiveley

Een fraai licht goudgele kleur; de geur verradert door subtiele gerookte tonen van een korte houtlagering, doch is heel miniem omdat de neus nog gesloten is. Na het opschudden en wat geduld komt een hele mand fruit opdagen met ondermeer ananas (!), zoetsappig appel, amandelschilfers en wat sinaasappel. De smaak wordt gekenmerkt door een vlezige materie en vertoont een delicate rijpheid met veel mineralen, een behoorlijke portie zuur en een mooi bittertje. In een ellenlange finale kun je heerlijk wegdromen.

SAINT - ROMAIN 2000

Côtes de Nuits

Bertrand Ambroise

Achter een intense kleur en een enorme viscositeit stijgt een geur van boter, brooddesem en gebakken brood uit het glas. Nog meer gebrande toetsen zijn waarneembaar in de smaak zodat een behoorlijke houtlagering niet kan ontkend worden. Maar dan stelt er zich een probleem, ja zelfs meerdere. Een goede aanzet wordt gevolgd door een te strenge bitterheid en teveel opstoot van alcohol met aanhoudend zuur in de afdronk. De wijn trekt daarenboven droog, is mager van constitutie en is te kort in de afdronk. Het hout werd wellicht te veel gebrand.

LEEUWIN ESTATE CHARDONNAY 1999

Prelude Vineyards

Margaret River (Australië)

Het proefpaneel is verdeeld over de smaakimpresies van deze wijn uit een topdomein van Western Australië en gekweekt op grond van graniet, klei en kiezel. De kleur is van evident goudgeel en bijna iedereen herkent bij de eerste geuraanzet de chardonnay - druif. Fijn maar iets te uitdrukkelijk, net als de uitgesproken botertoetsen. Betreffende de onderbouw met zuur, zijn de meningen verdeeld en (te)veel alcohol schept een warmtegevoel. De finale evolueert mooi genuanceerd. Sommigen vinden dit product heel mooi; anderen ervaren het te vermoeiend.

CHASSAGNE-MONTRACHET 1999

1^{er} Cru En Virondot

Domaine Marc Morey & Fils

Het uitzicht van de wijn is fonkelend goudgeel. Na beluchten komen onmiddellijk opulente geuren naar boven zoals crème brûlée, spekken, geperst fruit, nootjes en boter. Toch biedt de wijn zich in de smaakaanzet droog aan. Zure appel brengt frisheid en schept een statig evenwicht. Het geheel eindigt in een heel mooie en super lange afdronk. Enig minpunt volgens sommigen: de wijn wordt gekenmerkt door een lichte oxidatie.

DOMAINE DE MONTPEZAT 1997

Cuvée Prestige

Vin de Pays d'Oc

Fraai getinte karmijnkleur. In de beginfase dient de wijn zich gereserveerd aan. Er is wat tijd nodig alvorens een verleidelijke geur opstijgt met zoete kruiden, kaneel en honingkoek. Maar dan komen lichte dierlijke tonen naar boven die zich in het smaakpatroon gaan versterken. Dominante bitterheid schenkt de wijn wat scherpe kantjes. Plantaardig in de afdronk. Door zijn wat te robuuste tannines is de wijn niet zo vlot meer drinkbaar, maar zal het daarentegen wel nog uitstekend doen bij een corpulente maaltijd.

CHÂTEAU LEOVILLE BARTON 1993

Saint-Julien

2^{ième} Grand Cru Classé

In de kleur vertoont de wijn al een getaande rand maar is vrij ontloken in de neus bij stilstaande fase. We krijgen hier complexe geuren met secundaire (fermentatie) en tertiaire (veroudering) aroma's als gebrand, champignon, naast peper en humus. Maar dan gaat het enigszins bergaf in de smaak die opvallend dierlijk en droog trekkend wordt, aangevuld met een te hoog zuurgehalte. Waarschijnlijk zet een alcoholtoets van chaptalisatie de wat magere stijl van dit regenachtig 1993 nog dikker in de verf. De wijn is duidelijk op zijn terugweg.

BRUNELLO DI MONTALCINO 1999

Fattoria La Magia (It)

DOCG

Als je *Brunello* zegt dan moet je duidelijk kiezen tussen oude of nieuwe stijl. Vroeger maakte men veel hoekige wijnen met groene tanines, niet vineus, oxidatietonen en dikwijls te veel vluchtige zuurheid. Modernisten streven nu naar verfijning en rijpe fruitige tannines. Harald Schwarz streeft niet naar super extractie en overmatig gebruik van hout maar naar elegantie en finesse, getuige de 1999 die drie jaar gelagerd is in gebruikte houten vaten. Ook geen barriques waardoor we ook geen artificiële aroma's van toast en torrefactie verkrijgen. De typische geur van de Sangiovese is onmiddellijk waar te nemen met vooral fijne kruidigheid. De smaak imponeert dankzij omvang en concentratie; zeer smeug en mooi onderbouwd met fijn zuur. Ook de tannines laten zich van hun meest zijdeachtige kant voelen en structureren het geheel. De finale zet goed door en doet naar nog een slok verlangen.

VILLANY 2000

(Cabernet Franc)

Gere & Weniger (Hongarije)

Diep intens donkere kleur en een aardse geur aangevuld met lichte kruidigheid en een opvallende neus van een pas geopende doos conserven. De smaak wordt gedomineerd door kersen op alcohol en is ingebed in een compacte materie met geraffineerd looizuur. Een zeer krachtige wijn die een duidelijke expressie heeft tot in de lange finale. Deze "mono cepage" van Cabernet Franc is voor sommige proevers wel wat te streng en te hoog in alcohol (13,5%). (RB).