

PROEFNOTITIES

Tien flessen Pomerol van de uitstekende jaargang 1998 kwamen op de proeftafel en werden organoleptisch ontleed in volgorde van de ligging van de kastelen in de “plaine” ofwel op het “plateau”. We volgden eerder de topografische kwaliteit van de verschillende gebieden in deze nochtans kleine wijnregio, want in Pomerol treft men wel degelijk grote verschillen aan in de kwaliteit van de ondergrond.

Daarvoor verwijs ik ook nog eens naar mijn artikel “*Pomerol: de begeerde verleid(st)er*” van 26 maart laatstleden, waarin eveneens specifiek de evolutie werd beschreven van de jaargang 1998 in de wijngaard.

Château La Rose Figeac

Dit kasteel is gelegen in het uiterste zuiden van de streek Pomerol, dicht tegen de grens aan van Saint-Emilion. De wijngaarden zijn aangeplant op steenachtige grond vermengd met veel oud zand, wat zich onmiddellijk uit in de kleur van deze 98 die heel licht is en ook minder diepte vertoont. Deze wijn is zelfs niet heel helder.

Wel kondigt zich een mooie typische neus van Pomerol aan met “sous-bois”, aarde en natte bladeren. Bij het begin van de smaak komen er kersen opzetten maar het fruit wordt onmiddellijk teruggedrongen door hoog zuur. De middensmaak is waterachtig en brengt het geheel even uit balans. Lichte structuur en een bittertje dat bij de afdrank houterig wordt. Deze wijn is bijzonder kort in de afdrank.

Château Mazeyres

Gelegen ten westen van het gebied, juist buiten Libourne. Hier ook vooral zanderige bodem vermengd met wat stenen, maar de wijn laat zich zien met een schitterende intense kleur en traant op het glas. Een mooie complexiteit achter dominante koffie - en bontgeur. De looistof laat zich voelen in het smaakpatroon maar is aangenaam en niet groen. Toch krijgt de wijn plots een neerwaartse curve met veel zuur op het einde waarin dan nog een houtsmak gaat overheersen. De wijn is nog niet helemaal op dronk.

Château La Pointe

Eveneens juist buiten Libourne gelegen, op steenachtige grond maar met veel ijzer en mergel in de ondergrond. Deze 1998 heeft een intense donkere kleur en in stilstaande fase is de geurintensiteit heel miniem maar na walsen krijgen we subtiele en frisse aroma's. Het vervolg is eveneens boeiend: een fijne aanzet, veel fruit en rond in structuur al hoewel deze laatste dan ook weer niet zo groots is. Ook hier mocht de afdrank wat langer zijn. Toch is dit de beste wijn van de eerste drie. Hij bleef ook ruim één jaar op vat waarbij hij eenmaal per week werd bijgevuld.

Château Bonalgue

Zoals we bijna drie jaar geleden ter plaatse konden zien laat *Pierre Bourotte* de gisting verlopen in fusten vervaardigd in inox en cement met automatische warmteregeling. Deze 1998 heeft een mooie diepe kleur en is zeer aromatisch. Natte bladeren zijn typisch voor zijn herkomst, maar opvallend is dat naast wat viooltjes er wat rubber opduikt in de neus. Het is duidelijk dat de druiven een lange inweking hebben gekregen want het fruit is zeer rijp. Deze wijn heeft “body” en is van het stoere kaliber. Het hout en het typische bittertje van zwarte

chocolade kunnen bekoren en de wijn blijft lang in de mond. Een bekoorlijke wijn die nog enkele jaren aan kan.

Clos du Clocher

Dit domein is eveneens van *Pierre Bourotte* en de wijn hebben we onmiddellijk na *Château Bonalgue* geproefd om de twee met elkaar te kunnen vergelijken.

Clos du Clocher is het eerste wijndomein in onze proeverij dat op het “plateau” gelegen is en geniet van een betere ondergrond (klei, stenen en zand). Het uitzicht van de wijn is een diep – donkere kleur dat nog opvallend jong is. Uit het glas stijgen vooral die klassieke toetsen voor de Pomerolwijn, namelijk veel humus. Vervolgens ruiken we iets dierlijks, aangevuld met aangename vanille van een lichte houtlagering. Dit alles zorgt voor een zachte, licht zoete aanzet met een waaier van fruit met finesse en heel veel kracht. Alles is mooi rond en perfect in balans. De nasmaak is van middelmatige kracht. Toch kan deze mooie wijn nog enkele jaren mee.

Château La Violette

Dit kasteel ligt ten zuidwesten, dichtbij Clos du Clocher en geniet van een zelfde uitstekende ondergrond. De wijn daarentegen is effenaf negatief. Hij presenteert zich in een licht en oud kleed met een indringerige chemische geur en zorgt bovenop voor een slechte smaak die volledig gedragen wordt door zuur. Geen fruit en uitgedroogd... We zouden deze wijn opnieuw moeten proeven om te zien of het om één slechte fles ging, al hadden we het vermoeden dat wellicht de volledige jaargang 1998 geen punten meer zou scoren.

Château Lagrange

Dit is een wijn die nog gemaakt werd door de “Paus” van de Pomerol, Jean-Pierre Moueix zaliger, overleden in maart 2003. Het kasteel ligt rechts van de kerk. In de neus streelt fijn cederhout sensueel het fruit met een heel lichte dierlijke toets. Viooltjes, kers, wat chocolade en truffel zorgen voor opwindende geurcomponenten. Een succulente mond, krachtig en rijp is een voorbeeld van een mooi evenwicht. Niets valt hier uit de toon en op het einde blijft het genot nog vele seconden hangen.

Château Petite Eglise

Is de tweede wijn van Château L’Eglise Clinet, gelegen aan de rand van het plateau, eveneens dicht bij de kerk. Een wijn met een hoge viscositeit doch met een brede bleke rand. De neus wordt opvallend gekenmerkt door veel cabernet franc (soms gaat er tot 30% in deze wijn). Na een mooie aanzet kan het product zijn lichte structuur niet loochenen – wellicht afkomstig van jongere stokken. Het fruit is aanwezig, evenals het nodige zuur, maar alles in kleine porties opgediend, net als de middelmatige finale. Onze conclusie: best een aangenaam wijntje maar niet groots en zeker in dit eerste decennia van 2000 te drinken, ja zelfs liefst binnen de drie jaar.

Château La Cabanne

10 hectaren met in de ondergrond veel “machefer”, een concentratie van zand en ijzer. Dit wijnkasteel wordt gerund door de familie Estager (56.000 flessen).

Kenmerkende kersenrode kleur door de vele merlot die hier gebruikt wordt (voor 92% aangeplant), aangevuld met wat cabernet franc. De wijn traant sterk op het glas maar houdt zich gesloten, niettegenstaande de fles al twee uren ontkurkt werd. Na het opschudden openbaart deze wijn een stevige structuur met chocolade, wild en gekonfijte abrikozen. Een

vlezige smaak met strakker fruit in een behoorlijke portie zuur, dit alles ondersteunt door fijne tannines. We kunnen hier spreken van een rustieke wijn met een niet te lange afdronk.

Château Clinet

Voor een topwijn van de jaargang 1998 is het verwonderlijk dat hij in het glas al een licht getaande rand vertoont met tekenen van evolutie. Wellicht komt dit door de 100% merlot. Toch heeft de wijn een zware viscositeit. Zowel in stilstaande fase als na opschudden zorgt de neus voor schitterende primaire aroma's van rood en zwart fruit, heel rijp maar toch nog met de nodige frisheid, aangevuld met tertiaire aroma's zoals champignons, chocolade. Het looizuur wordt mooi toegedekt door sappig fruit dat ook in de smaak voldoende aan bod komt. De wijn is duidelijk gekenmerkt door de optimale rijping van de druif en een late oogst. De wijn is ook niet geklaard, noch gefilterd. Voegen we daar nog de schitterende lengte aan toe, waar geen einde lijkt aan te komen.

Toch ontstaat er in het proefpaneel een discussie betreffende prijs (€ 60,00) – kwaliteit... (RB.)