

PROEFNOTITIES

De wijnen uit het zuidelijke dal van de Rhône worden verkocht onder de algemene herkomstbenaming *Côtes du Rhône*, soms gevolgd door een bijkomende aanduiding.

Côtes du Rhône is afkomstig uit 171 gemeenten. Dit gebied begrenst meer dan 80.000ha wijngaard, waarvan een groot gedeelte in handen is van coöperaties. De kwalitatief betere wijn kan men terugvinden in de herkomstbenaming *Côtes du Rhône Villages* die 95 gemeenten omvat. Zestien daarvan mogen hun gemeentenaam toevoegen op het etiket.

In tegenstelling tot het noordelijke gebied van de Rhône, wordt er in dit zuidelijke gedeelte (zone méridionale) vooral gewerkt met “assemblages” van verschillende druiven. Waar in het noordelijke gedeelte de blauwe hoofdruif de *syrah* is, hebben we hier in het zuidelijke gedeelte de *grenache* (afkomstig uit Spanje waar ze de *garnacha* heet).

Onder deskundige leiding van Gido Van Imschoot proefden we 15 wijnen (13 rode en 2 witte) waarbij we konden vaststellen dat heel wat jongere wijnboeren heel wat in hun mars hebben en voortreffelijke producten op de markt brengen, niettegenstaande ook zij in 2003 moesten optornen tegen de grote hitte in de wijngaard en veelal wijnen produceerden met een te hoog alcoholgehalte, gekookt fruit en tekort aan zuur.

Château La Baume 2003

AOC Costières de Nîmes

Jean-François en Sandrine Andréoletti

Deze jonge appellation (erkend in 1989) ligt in het departement van de Gard. Eigenaar Jean-François laat zijn wijnen rijpen in betonnen cuves en werkt niet met houtrijping omdat hij vooral de pure smaak van het “terroir” en de druiven zelf wil weergeven in zijn wijn. Het bevordert terzelfder tijd ook een goede zuurstofinwerking.

In de assemblage van deze *La Baume 2003* zijn vier klassieke druiven van de streek verwerkt nl. de *grenache* (elegantie), *syrah* (kleur en structuur), *cinsault* (aroma's) en *carignan* (fijne aroma's en structuur). Deze laatste druivenstokken zijn gemiddeld zestig jaar oud.

De kleur van de wijn is bijzonder helder en kersenrood met een paarse schijn en met een lichte waterrand. De wijn heeft een tamelijke intensiteit en een zeer hoge viscositeit. Een kwalitatieve neus dient zich aan met zuiver, maar gekookt fruit en kruiden (specerijen). Na het opschudden komen andere geuren aan het oppervlak zoals humus met opvallend veel lichte peper. Er is een opvallend mooie geurvariatie tussen stilstaande fase en na het walsen.

De smaak biedt een ronde aanzet met een fris puntje aan de zijkant. De wijn is evenwichtig maar niet complex en door een hoog alcoholgehalte (13,5% vol.) voelt hij warm aan. De wijn ontbreekt iets aan frisheid wegens tekort aan zuur (typisch voor 2003). De wijnen van *Château La Baume* worden noch geklaard noch gefilterd.

Domaine du Vieux Chêne 2003

AOC Côtes du Rhône

Jean-Claude en Béatrice Bouche

Een biologisch gemaakte wijn van 80% *grenache* en 20% *syrah*. De wijnstokken zijn gemiddeld 30 jaar oud en worden verbouwd in de streek van Sablet. De druiven worden niet ontrist (!) en weken tien dagen in inox om achteraf te rijpen in betonnen cuves (geen houtlagering).

Deze 2003 toont een mooie robijnrode kleur met paarse weerkaatsingen en is intens donker. Na een draai beweging vormen zich dikke tranen op het glas. In stilstaande fase is de wijn nog

vrij gesloten en geeft bij mondjesmaat wat rood fruit vrij (kersen). Maar even opgeschud komt opvallend veel zuiver fruit uit het glas gesprongen. We krijgen zelfs een “soepje” aangeboden van rood fruit met specerijen.

Op een zachte smaakaanzet volgt onmiddellijk een mooie frisheid en we krijgen de indruk dat er wat CO₂ in de fles gebleven is. Een 2003 met wel aanwezig zuur, in tegenstelling met de vorige wijn. Een zachte fruitnotitie van aardbeien brengt rondheid al hoewel alles nog niet versmolten is. Het geheel is minder volumineus. Een aangename fruitige (niet heel lange) nasmaak met omfloerste tannines geeft hier duidelijk een moderne stijl aan van de Côtes du Rhône. Opmerkelijk is ook dat de alcohol (13,5% vol.) hier gemaskeerd wordt door het fruit. Een mooie zomerse wijn.

Domaine Saint Gayan 2000

AOC Côtes du Rhône Villages Rasteau

Jean-Pierre en Martine Meffre

66% *grenache*, 27% *mourvèdre* en 7% *syrah* en drie weken inweking die moeten zorgen voor de nodige concentratie, kenmerken deze *Rasteau*.

Hij dient zich fonkelend aan in een granaatrode kleur met matige intensiteit. In stilstaande fase is hij al heel expressief met vooral veel gekookt - en gekonfijt fruit. Na het walsen komen zelfs plantaardige - en dierlijke geuren opzetten die wel niet storend zijn.

Ook hier die zachte en zoete smaakaanzet; die typisch is bij de wijnen uit het gebied van de Rhône. We worden ditmaal wel wat minder kruidigheid aangeboden maar des te meer kers en chocolade. Alles is warm, soepel en vooral mondvullend en uitgesproken mollig. Het zuur wordt gemaskeerd door de zachtaardigheid van de *grenache*. Oppassen toch voor die 14% alcohol die het al te gemakkelijk drinken wel eens gevaarlijk kan maken. Een ideale begeleider bij een (lams)stoofpotje.

Domaine Saint Gayan 2000

AOC Gigondas

Jean-Pierre en Martine Meffre

Deze wijn uit de herkomstbenaming Gigondas is samengesteld uit 75% *grenache*, 15% *syrah* en 5% *mourvèdre*. Hij rijpt 12 maanden op foedervaten van 700 tot 800 liter.

Net als alle andere wijnen die we zouden proeven van het jaar 2000 zien we een licht geëvolueerde kleur in het glas wegens het grote percentage *grenache* in de samenstelling van de wijn. De geuraanzet biedt ons chocolade en confituur aan en na het opschudden zijn het etherische oliën, kruiden, bloemetjes (viooltjes). Het geheel is zeer complex en stoelt op goed verankerde mineralen.

De tong wordt gestreeld door gekonfijte kersen omweven met zachte tannines. Er is wel minder zuur aanwezig dan bij bepaalde voorgaande wijnen, maar dit is niet storend omdat er bijzonder veel fruit aanwezig is. Zeer toegankelijk en aangenaam om te drinken, ja zelfs verleidelijk.

Domaine Les Pallières 2000

AOC Gigondas

F&D.Brunier, K.Lynch

Deze tweede *Gigondas* in onze proeverij is eveneens van de jaargang 2000. De wijngaard van *Les Pallières* is 150 meter hoger gelegen dan deze van *Saint Gayan*, wat achteraf duidelijk zal tot uiting komen in het zuurgehalte van de wijn. Aan de blend is hier 5% *cinsault* toegevoegd, naast 80% *grenache*, 10% *syrah* en 5% *mourvèdre*. Het grote domein, mooi gelegen op de terrassen van de *Dentelles de Montmirail*, is in handen van de gebroeders *Brunier (Vieux Télégraphe)* die het kwalitatief stilaan terug op niveau brengen.

De helderheid van de wijn mogen we op onze proeffiche als “mistig” bestempelen maar de kleur is wel heel intens. Plantaardige aroma’s en vooral het minerale toontje (vuursteen!) van de bodem en humus eisen hun plaats op. De smaak is compact, strak en intens, maar tegelijk krachtig. Mooi zuur zorgt voor pittigheid op de tong. De wijn blijft ontzettend lang bij, vooral gestimuleerd door krachtig maar mooi looizuur.

Een wijn die veel proevers kan bekoren en die aangeprezen wordt bij gegrild vlees. In tegenstelling tot de vorige *Gigondas* kan deze wijn nog een tijdje bewaard worden. *Robert Parker* gaf hem destijds 87/100.

Domaine Les Aphillanthes 2000

AOC Côtes-du-Rhône Villages

Cuvée 3 Cépages

Daniel en Hélène Boulle

Deze wijngaard is gelegen op *Plan Dieu*, het reusachtige plateau tussen de dorpen Cairanne, Travaillan, Violès en Jonquières. Sinds 2002 wordt hier gewerkt volgens de biodynamische principes en als dusdanig ook geregistreerd. Biodynamie houdt ook in dat men ’s nachts bepaalde ingrepen moet doen en er rekening moet gehouden worden met de stand van de maan en de planeten.

Deze *cuvée 3 cépages* is een speciale “gsm-wijn” van telkens ongeveer een derde *grenache*, *syrah* en *mourvèdre*, een beetje het visitekaartje van het domein. De *mourvèdre* is een trage rijper die pas geoogst wordt in oktober. *Daniel Boulle* laat voor deze *cuvée* de *grenache* en de *syrah* rijpen tot dat de *mourvèdre* geoogst wordt en laat dan de drie druiven samen gisten en rijpen. Dat betekent dat de assemblage gebeurt vóór de gisting in plaats van net vóór het bottelen. Nog enkele details zijn ondermeer: - lange inweking – elke dag 4 keer (!) pigeage (onderdompelen van de moerkoek) gedurende 20 dagen – 1 jaar op okshoofden (gedeeltelijk nieuwe eik) en een zeer laag rendement van gemiddeld 30hl per ha.

Deze 2000 heeft een opvallend zeer jonge kleur, diep intens robijnrood. In eerste fase is de wijn nog vrij gesloten maar na walsen met het glas is de neus zacht kruidig met veel champignons.

De smaak voegt er wat zoethout, drop en plantaardige componenten aan toe, is daarenboven zeer krachtig en wordt goed ondersteund door voldoende frisse smaken waardoor de wijn niet vermoeiend wordt. Voor sommige proevers mocht er wellicht wat meer zuur bij. Maar iedereen is het er over eens dat het een typische eetwijn is. Deze wijn kreeg 91/100 van *Parker*. Met 14,5% alcohol blijft de wijn toch zeer elegant en eindigt pas na meer dan 10 seconden.

Domaine Le Couroulu 2001

AOC Vacqueyras (Vieilles vignes)

Guy Ricard

Bij deze nieuwe herkomstbenaming in onze proeverij, krijgen we wat meer *syrah* in het glas (35%), afkomstig van stokken met een gemiddelde ouderdom van 40 jaar. De rest of 65% is vanzelfsprekend de *grenache* die geproduceerd werd door 60 jaar oude wijnstokken. De wijngaard is weer hoger gelegen, dus opnieuw meer frisheid in de wijn. 21 dagen inweking van de schillen en 12 maanden rijping in foeders.

Het eerste visuele contact bezorgt ons een intens robijnrode kleur en dikke tranen op de glasrand brengen ons in blijde verwachting. De bevestiging krijgen we met een heel speciale mooie neus met zoveel subtiele specerijen die mooi in elkaar vloeien. Daarnaast zwart fruit, cassis en explosief mineraal (rokerig).

De mond is rond en krachtig, getuigend van een mooie aromatische complexiteit. Humus, champignons en truffel vormen de kenbare aardse smaak. De jaargang 2001 brengt blijkbaar

ook meer structuur en een puntje zuur zorgt voor de nodige frisheid en de goed voelbare tannines dekken het geheel toe. Een heel fijne, ja zelfs een sublieme wijn die een uitgesproken stuk wild zonder problemen aan kan.

Domaine Le Clos de Caveau 2001

AOC Vacqueyras

H. Bungener

Met *Le Clos de Caveau* gaan we opnieuw de biologische toer op met een *Vacqueyras* die samengesteld is uit 60% *grenache* en 40% *syrah* en ook hier wordt kwaliteit nagestreefd door de oogstopbrengst zo laag mogelijk te houden (35hl/ha). Men houdt het bij een korte inweking, slechts 16 tot 17 dagen.

De kleur is licht intens granaat met wat evolutie en de wijn kleeft aan het glas.

Heel levendige fruitige expressie in eerste instantie, aangevuld met zachte specerijen. Daarna maken rode bessen en zelfs wat sinaasappel zich de baas.

De tong wordt belegd met chocolade en gebrande accenten. Wat zuur brengt een aangename verfrissing. Het is geen volumineuze wijn. Kersen, aardbeien met zwarte peper kenmerken de nasmaak die van medium lengte is.

Domaine La Genestière 2000

AOC Lirac (Cuvée Elliott)

J.C. Garcin

Er zijn dertien gemeenten of cru's met hun eigen naam als AOC. Acht daarvan zijn gelegen in de noordelijke Rhône en vijf in het zuidelijke gebied. Deze laatste zijn, *Gigondas*, *Châteauneuf-du-Pape*, *Vacqueyras*, *Tavel* en *Lirac*. De herkomstbenaming *Lirac* beslaat vier gemeenten in het departement van de Gard waar rode, witte en roséwijn wordt gemaakt uit 545 hectare wijngaarden. De rode wijnen zijn in gemiddeld vrij donker, aromatisch en krachtig van smaak. Ze worden aangeprezen bij wild. Het is een gebied met grote toekomst.

Onze eerste wijn uit deze streek was op dat vlak niet toonaangevend. Visueel al voorspelde hij weinig goeds. Geëvolueerde oranje rode en niet intense kleur. Een zoete gewaarwording in de neus met rozijnen en gekonfijte vruchten. Na het opschudden komen er peper, rubber en plantaardige componenten bij. Alles is een beetje ingekookt, niet complex en licht onzuiver.

Het smaakpatroon is licht gebrand (karamel), likeurachtig en na een tijdje zelfs dierlijk. Een storende evolutie met retro nasaal opkomende bitterheid.

Domaine de la Mordorée 2001

AOC Lirac

Cuvée La Dame Rousse

Delorme

La Mordorée wordt zowel in rood als in wit, beschouwd als een der topdomeinen in Lirac.

Heldere kersenrode kleur met sterke gekleurde viscositeit. Rijk en gevuld in de neus, fruit dat heel erg rijp is, bijna vruchtenmoes, snel plaatsmakend voor een aanzienlijke portie hout met een kruidige inslag. Ook hier komen na opschudden heel wat mineralen naar boven samen met een munt – en ledertoets.

De smaak aanzet is zacht en zoet met licht ingekookte confituur. Ook deze 2001 zorgt voor veel frisheid die een gunstige evolutie voorspelt, mede ook door de kloeke structuur van deze wijn. Het looizuur laat de mond wat droog trekken. We hebben hier te doen met een gastronomische wijn.

De kennismaking met deze twee wijnen uit Lirac viel eerder tegen. Beide wijnen waren niet zo charmant als de vorige geproefde wijnen, zelfs iets hoekiger en meer plomp dan deze uit de andere gebieden uit de zuidelijke Rhône.

Château Lamarque 2001

AOC Costière de Nîmes

(Grande Réserve)

We hebben hier te doen met een wijn die 80% (!) *syrah* bevat in zijn samenstelling en gelagerd is op 100% nieuwe eik. Hij is gemaakt volgens de nieuwe stijl die veel toegepast wordt door een nieuwe generatie jonge wijnbouwers.

Lange inweking – paars intense kleur, ondoorzichtig en met “lange benen” op de binnenkant van het glas. De geur wordt onmiddellijk gedomineerd door het hout maar is wel van zuivere aard. Het zwarte fruit, bosbessen (*myrtilles*) springen zo uit het glas, gevolgd door een bloemige geur (viooltjes) en na het opschudden veel koffie.

Na een zachte soepele aanzet vloeit de wijn romig over de tong, met een zuurtje die komt opzetten. Het is een heel mooie, gebalde wijn, maar niet typische afkomstig van de Rhône. Hij plaatst heel wat proevers op het verkeerde been. Velen zouden het in een blindproeverij bij een wijn uit de Nieuwe Wereldlanden houden. Vandaar de discussie rondom deze atypische *Costière de Nîmes*.

Domaine du Vieux Télégraphe 1994

AOC Châteauneuf-du-Pape

H. Brunier en zonen

Met onze proeverij zijn we beland in het bekendste gebied van de zuidelijke Rhône, de *Châteauneuf-du-Pape* en met *Vieux Télégraphe* tevens een van de betere domeinen uit het gebied. De twee gebroeders *Brunier* hebben op jeugdige leeftijd deze familiale exploitatie in handen genomen en gaan er sinds de jaren 80 bestendig op vooruit. Zij werken niet biologisch of biodynamisch, maar passen wel de principes toe van de “*agriculture raisonné*”. Technieken als zeer beperkt “*afritsen*” (althans bij de *grenache*), en het aanmaken van de wijn in foeders, liever dan in barriques.

Hier zijn er al wat meer druivenrassen in de samenstelling vermengd: 60% *grenache*, 15% *mourvèdre*, evenveel *syrah* en de rest *cinsault* en nog enkele andere druivensoorten.

De kleur van de wijn is al bruin geworden met grote getaande rand. Onmiddellijk krijgen we een complexe oude zoete geuraanzet met rubber, gekookt gekonfijt fruit, veel kruiden en na walsen van het glas: abrikozen, rozijnen, sinaasappel.

Maar in het smaakpatroon gaat het plots bergaf. Het zuur wordt dominant en de tannines komen agressief opzetten en zijn niet versmolten. De wijn heeft zijn beste tijd gehad.

Domaine Vieux Télégraphe 1998

AOC Châteauneuf-du-Pape

H. Brunier en zonen

Het zelfde domein willen we ook eens evalueren met een wijn van een recentere jaargang. Maar we hebben pech. Deze 1998 is al negatief in de neus. Mercaptanen (zwavel) en een geur van rotte eieren zet zich door in de smaak en maken dat deze wijn niet kan beoordeeld worden.

Met deze slechte fles blijven we in het gebied van de *Châteauneuf-du-Pape* op onze honger zitten. Een volgende maal wellicht meer geluk.

Domaine Jaume 2003

AOC Côtes du Rhône

Claude en Nicole Jaume

Tot slot van deze proeverij krijgen we nog twee witte wijnen in ons glas. De eerste komt uit de streek van *Vinsobres* en is een gewone *Côtes du Rhône* gemaakt van *grenache blanc*, *rousanne* en *marsanne*.

Een fraaie fonkelende goudgele kleur tooit deze wijn, die zich met immense tranen aandient op het glas.

Al in stilstaande fase presenteert deze wijn zijn jaargang op een schaalteje. Rijpheid en honing: we zitten in de jaargang 2003. Floraal, met vooral witte bloemen (*marsanne* en *rousanne*), is kenmerkend voor de streek.

De smaak is innemend rond en zeer vettig maar mist duidelijk het nodige zuur waardoor hij aan frisheid moet inboeten. Deze wijn kan wel rijke gerechten en romige kazen aan.

Château Mas Neuf 2003

Chardonnay – Viognier

Vin de Pays d'Oc

Dit jonge wijndomein, *Luc Baudet* startte zijn wijnhuis pas in 2001, is gevestigd in een achttiende-eeuws posthotel gelegen op de bedevaartsroute naar *Compostela*. Door de eeuwen heen verbleven talrijke pelgrims in dit schitterende gebouw en het domein draagt sporen uit een Romeins verleden, zoals blijkt uit de vele archeologische vondsten in de wijngaarden. De oudste wijnranken zijn zestig jaar geleden als een lus rond het bedrijf aangeplant zodat de druiven na de oogst nooit langer dan twintig minuten onderweg zijn tussen wijngaard en kelder.

Voor de prestigewijnen worden de druiven geplukt met de hand, de andere druiven worden machinaal geoogst. Na de oogst gaan alle druiven over een selectietafel en alleen gezonde druiven worden verwerkt. Er wordt geoogst met lage rendementen, gemiddeld dertig hectoliter per hectare, wat ruim onder de normale norm is.

Op het kasteel worden enkele eigenzinnige wijnen gemaakt die dan verkocht worden als landwijn, zoals deze *chardonnay – viognier* die we proeven.

Na de inweking of persing vloeit de wijn over in kleine vaten of fusten. De gisting gebeurt volledig met natuurlijke gistcellen en de wijnen worden noch geklaard noch gefilterd. Bij de witte wijnen worden de druiven pneumatisch geperst. De wijnen worden niet te lang op hout gerijpt om vooral de typische kenmerken van de druif te kunnen bewaren. Voor de rode wijnen worden vaten aangekocht bij geklasseerde wijnhuizen als *Château Beychevelle*, *Smith-Haut-Lafite* en *Pape Clément*. Enkele rode wijnen van *Château Mas Neuf* rijpen zelfs in grote fusten van *Château Margaux*. Zijn witte wijnen rijpen vier maanden in vaten van het beroemde *Château d'Yquem*. Omdat de wijnen van dat kasteel 3,5 jaar in hout verblijven, is er geen agressie van het hout meer aanwezig. De vaten geven in dit geval een zachte, weelderige smaak aan de witte wijnen.

De witte landwijn 2003 die we proeven is licht maar helder en heeft een frisse exotische neus met veel abrikoos en lychee. Na het walsen van het glas blijven zachte geuren van geel fruit aanwezig en komt een toets van honing naar voor.

De smaak wordt gemarkeerd (doch niet gedomineerd) door het hout en blijft fris met een zoete toets al hoewel de wijn droog blijft en lang blijft hangen in de finale. Een mooie, uitgesproken gastronomische wijn die zich vooral goed zou schikken in een huwelijk met romige kazen. (Riba.).