

Dinsdag 07 juni 2005: WITTE WIJNEN VAN BORDEAUX - GRAVES - PESSAC-LEOGNAN

PROEFNOTITIES

Domaine de Courbon 1959

AOC Graves Supérieurs

Jean Sanders

Deze oude krijger (de onthulling kwam pas achteraf) dient zich aan in een oud gouden kleed en na licht opschudden laat hij dikke tranen na op het glas met een tamelijk intense kleurschakering.

De aroma's zijn vooral gekenmerkt door sinaasappel, hars, een toets van botrytis en ze zijn daarenboven heel mooi en complex.

Dit alles zet zich ook door in de smaak; lichtjes zoet ondersteund met veel zuur en retro nasaal komt een bittertje opzetten. Een typische oude – maar niet geoxideerde smaak die wel heel mooi is maar kort in afdrank. Als de wijn lange tijd in het glas is komt de geur van boenwas opzetten en neemt deze wijn geleidelijk het karakter aan van een Sauternes.

Als we achteraf op het etiket zien dat dit product stilaan naar zijn gouden jubileum toe gaat, staat iedereen versteld hoe ongelooflijk mooi deze witte wijn positief geëvolueerd is.

Château Villa Bel-Air 2002

AOC Graves

A.Cazes

Deze wijn is samengesteld uit telkens 42% semillon en sauvignon, aangevuld met 16% muscadelle. De kleur schittert met bleekgeel in combinatie met fraaie groene tinten. Toch even verwarring want deze wijn spreekt niet onmiddellijk aan. Hij vraagt wat beluchting alvorens het geurenpotentieel zich prijsgeeft met vooral bloemen en fruit.

De smaak begint met veel zuur dat zelfs te dominant wordt op de achterkant van de tong. Het vooral exotisch fruit (ananas en mango) wordt hierdoor op de achtergrond geduwd. Met te weinig vulling moet deze *graves* aan smaakkracht en lengte inboeten.

Château d' Anice 2002

AOC Graves

Het uitzicht van de wijn is kristalhelder en citroengeel. Hij verspreidt een explosieve en complexe geur van boter, spekjes en kruisbes.

In het krachtig smaakpatroon komen plantaardige elementen naar boven, geschraagd door een behoorlijke houttoets (gerijpt op nieuwe eiken vaten) die nog niet helemaal versmolten is. Een puntje pompelmoes en wat citroenzuur zorgen voor veel frisheid.

Een behoorlijk elegante witte *graves* op basis van 50% *sauvignon* en 50% *semillon* die ook al op ons jongste nieuwjaarssoep veel succes kende.

Château Talbot (Caillou Blanc) 2002

AOC Bordeaux

Deze witte Bordeaux van de 4^{ième} grand cru *Château Talbot* (Saint-Julien) steekt in een citroengeel kleedje.

Het oproeren van de gisten tijdens de lagering verklaart wellicht de resterende gisttonen in de wijn. Daarnaast brengen kaas, rabarber en rozenstruik enigszins wat eigenaardige geurtinten.

Het is vooral rijp, maar wel te weinig fruit dat we in de smaak terugvinden samen met die biergist die weer terugkomt. Alles is opvallend getoast maar niet helemaal versmolten. In het middenstuk en naar achteren toe blijft vooral het zuur hangen met een flinke bitterheid. De wijn heeft wel een rijkelijke lengte en zal vermoedelijk met subtiliteit verouderen.

Château Larrivet - Haut-Brion 1999

AOC Pessac-Léognan

Met een mooie fonkelende gouden kleur en enorm veel glycerine werd de toon gezet voor zowel kleurschakering als viscositeit.

Dan volgen eerst appel (granny-smith) die plaats maakt voor boter en plezierige geuren als vanille en acaciahoning.

Hierachter steekt ongetwijfeld een vette structuur en dat wordt onmiddellijk bevestigd in de smaakaanzet met veel smeugheid en verder: honing en spekjes ondersteund door een stevige houtlagering waarin wat meer zuur mocht steken. Alles is heel krachtig maar mist wat frisheid. De wijn eindigt lang.

Château Malartic-Lagravière 2000

AOC Pessac-Léognan

Grand cru

Dit kasteel van onze landgenoot *Alfred-Alexandre Bonnie* heeft zowel in wit als rood de status van “grand cru”. De witte wijn is gemaakt van 85% *sauvignon* en 15% *semillon*.

Het was toch even schrikken bij het eerste geurcontact van deze 2000. Een lichte zwavelopslag bleef een tijd lang onaangenaam hangen om dan gelukkig toch te verdwijnen. Varens en gras, typisch voor de druif *sauvignon*, kenmerken de eerste geurimpressies. Hoe langer hoe meer werd de wijn zeer origineel op het aromatische vlak met een diep bouquet en de zo typische acaciahoning eigen aan de druif *semillon*.

Een fijne smaakaanzet leidde ons verder op het goede pad. We kregen veel finesse, materie en fruit aangeboden, alles weliswaar lichtvoetig exotisch, maar zeer aangenaam. Als toemaatje: een afdrank zonder einde.

Château Smith Haut Lafitte 1999

AOC Pessac-Léognan

Smith Haut Lafitte heeft in het wit niet de status van grand cru, maar wel in het rood. Dat belet niet dat deze “grote witte” (100% *sauvignon*) sinds ruim een decennium lang, zich aan de top gewerkt heeft naast *Laville Haut Brion* en *Domaine de Chevallier*.

Een schitterende goudgele kleur en veel glycerine op de glasrand zijn de voorbode van een krachtige mooie neus van zeer rijpe *sauvignon* op tonen van zoethout en gerookt.

De mond is heel sappig, rijk, vettig en complex met gekonfijte citrusvrucht. Verwonderlijk dat de zuurgraad wat aan de lage kant is. De lengte bevestigt dan nog eens al het goede dat in deze wijn steekt.

Château Smith Haut Lafitte 1994

AOC Pessac-Léognan

Al datgene wat we hiervoor over de jaargang 1999 van deze wijn hebben genoteerd, is ook van toepassing voor deze 1994, met uitzondering wat het zuurgehalte betreft.

Houdt de wijn zich in de beginfase nog vrij bedeesd, dan trekt hij na een paar minuten alle registers open. Een lichte broodgist typeert hier de neus en fijne zuurcomponenten ondersteunen hier wel de smaak. Dit maakt deze wijn structureel nog mooier dan zijn soortgenoot uit 1999, temeer dat het geheel hier nog evenwichtiger en meer ontwikkeld is.

Een grote Pessac-Léognan met veel finesse en een afdronk die iets korter is dan de 1999.

Pavillon blanc du Château Margaux 1998

AOC Bordeaux

Jawel, dit indrukwekkende kasteel waarvóór we met enkele leden van onze wijnacademie op 1 juni 2002 om 9u 's morgens werden gefotografeerd, produceert ook een witte wijn die vanaf de jaargang 2000 door velen als een der beste grote witte wijnen van Bordeaux wordt beschouwd.

Deze van 1998 die op de proeftafel kwam viel, met voorgaande beschouwing in gedachte, heel wat tegen. Lag het aan die ene fles, ik vermoed van wel, want de wijn was al geëvolueerd in de neus, licht geoxideerd met tonen van verbrande boter. Dit alles zette zich ook door in de smaak met een abnormale sherrytoets en een veel te laag zuurgehalte.

Wellicht geen correcte fles zodat deze “witte vlinder” niet op zijn waarde kon beoordeeld worden.

Château Pape Clément 1998

AOC Pessac-Léognan

Deze 1998 toont een mooie heldere gouden kleur met een vrij hoge viscositeit.

In de neus onderscheidt deze wijn zich met een gerookt en kruidig bouquet, een lichte gisttoets en vooral veel vers exotisch fruit.

De smaak bevestigt het aangename dat men al had verwacht, meer zelfs het brengt ons in verleiding. Een zachte aanzet, breed geschouderd, zeer *sauvignon* getypeerd met veel frisheid. Een opmerkelijke smaak met veel finesse. Uitmuntend in zijn elegantie. De tintelingen op de papillen benadrukken de vele materie met een verfijnde houttoets bovenop.

Ontzettend lange en verfrissende finale. Alleen zijn “rode” broer is *grand cru* geklasseerd maar deze “witte” staat zeker op een zelfde hoogte!

Domaine de Chevalier 1996

AOC Pessac-Léognan

Grand cru

Domaine de Chevalier werd zowel voor rood als wit tot « grand cru » verheven. *Claude Ricard* bracht vroeger dit elite domein op het hoogste niveau. Jaren geleden speelde hij voor ons tijdens een ontvangst in zijn salon, een mooi stukje *Chopin* op zijn piano. Al geruime tijd heeft de familie *Bernard* zijn levenswerk in een zelfde geest voortgezet en daarenboven heel wat technische vernieuwingen ingevoerd.

Hier wordt altijd een verfijnde, complete en gestructureerde witte wijn gemaakt die tot de top in zijn genre behoort. Het is echter bekend dat men deze witte wijn niet te lang mag laten ouderen, maar deze 1996 leek ons toch iets te vroeg geoxideerd. Na botteling sluit de wijn zich wel meestal af voor 5 tot 7 jaar, vandaar onze ontgoocheling bij het proeven van deze 1996.

Met geuren van bloemkool en gevorderde kaas, die zich ook doorzetten in de smaak met een korte onfrisse afdronk bovenop, was de algemene indruk over deze wijn volledig negatief. Volgende keer beter...

Les Verdots 2002

L'Excellence du Château les Tours des Verdots

AOC Bergerac

David Fourtout

Het oproeren (« bâtonnage ») benadrukt in deze wijn het aromatische potentieel. Men treft er al in stilstaande fase veel elegantie en evenwicht aan. Na het opschudden komen de florale en fruitige tonen aan bod, ondersteund door mooie citrusvrucht.

Bij de smaak onthouden we vooral een grote soepelheid bij de aanzet. Deze wordt dan perfect opgevangen door kruiden, veel fruit en jawel... stopverf. Alles wordt dan nog toegedekt met een laagje vanille en kan perfect het toch wel hoog alcoholgehalte van 13,5% aan. Zeer toegankelijk en lekker.

Château Haut Brion 1992

AOC Pessac-Léognan

De rode wijn van dit kasteel behoort tot de wereldtop en werd in het klassement 1855 der “Premiers grands crus” mede opgenomen met drie andere kastelen uit de Médoc: *Margaux*, *Latour* en *Lafite Rothschild*. Later in 1973 kwam *Mouton Rothschild* bij dit elite groepje en waren ze met hun vijf. De witte wijn van *Haut Brion* daarentegen is tot op heden geen “grand cru”. De productie is ook zeer klein met aanplanting van 63% *semillon* en 37% *sauvignon*.

De wijn houdt zich aanvankelijk gesloten maar na wat verluchting en walsen in het glas, begint een waar festijn zowel voor de neus als voor de mond.

Een heel complexe neus met enorme finesse. Zeer rijp fruit en veel boter. Eerst imponerend en nadien verleidelijk door zijn vettigheid en lang in de mond blijvende honing van acacia met vijgen bovenop. Alles wordt omfloerst met een verfijnd vanillelaagje ondanks zijn lang verblijf op hout (meestal twee jaar). Deze lange houtlagering kan de wijn goed aan door zijn groot potentieel. Een soort wijnautoriteit, een grote Montrachet waardig. En dan nog maar bedenken dat 1992 geen grote jaargang is. Subliem!

Château Haut Brion 1985

AOC Pessac-Léognan

We proeven deze jaargang blind naast voormelde 1992. Twee als het ware totaal verschillende wijnen.

De laatste ingeschonken glazen zijn wat troebel door het bezinksel want de andere proevers krijgen een heldere oud gouden nectar in het glas. Dikke tranen glijden langzaam langs de rand.

Een geur van broodkruim dient zich aan, gevolgd door zeer complexe aroma's.

In de mond wordt de wijn zeer plantaardig met vooral heel wat mineralen (silex) en nog opvallend mooi zuur. Bij het doorslikken kan je genieten van boeiende tertiaire aroma's.

Niet iedereen valt voor deze bijna twintigjarige grote witte wijn, omwille van zijn complex verouderingspotentieel, zowel in de neus als in de mond.

Toch blijft het een droom voor vele echte wijnamateurs om dergelijke grootheid te kunnen proeven, zij het dan in een jonge of oude jaargang. (Riba).