

PROEFNOTITIES



Een kalenderjaar willen wij met onze Wijnacademie altijd in schoonheid beëindigen. De maandelijkse proeverij staat in december sinds enkele jaren in het teken van de grote wijniconen. Er worden dan een tiental topflessen bijeen gezocht; meestal zijn het grote namen uit Bordeaux en Bourgogne, aangevuld met enkele van de grootste wijnen uit de andere delen van Frankrijk en van uit de hele wereld.

Gelukkig mogen we voor deze traditionele eindejaarsproeverij steeds beroep doen op een of meerdere goedgunstige leden van onze Wijnacademie. Dit jaar hebben Paul Donck en Marc Lambert enkele iconen uit hun wijnkelder opgediept en tegen een gunstprijstje ter beschikking gesteld van onze proevers, waarvoor

dank!

De twaalf wijnen waren allemaal vooraf gedecanteerd en werden in willekeurige volgorde blind geproefd. Er werd dus geen rekening gehouden met de herkomst van de wijn, noch met de klassering, kracht, ouderdom enz. Er stak dus bewust geen opbouwende structuur in het verloop van de proeverij. Zo was het bijvoorbeeld bijzonder moeilijk om een bepaalde wijn van een lichte structuur (volgens zijn gebied van herkomst) te evalueren, omdat die juist na een echte "krachtpatser" moest geproefd worden.

Vieux Château Certan 1988

Aoc Pomerol

De wijn heeft een geëvolueerde intense (wat doffe) kleur met getaande rand en is rijkelijk tranend.

De neus doet wat houturig aan met kenmerkende bosgeuren (vooral humus). Na opschudden ruiken we wat truffel.

Na een eerder zachte aanzet dringt het zuur (sinaasappelschil) zich op en dekt samen met vrij stevige tannine het nog weinig aanwezig fruit volledig toe. Naar het einde toe komt wat bitterheid opzetten, storend voor sommige proevers. De afdronk is matig. De algemene indruk over deze wijn is helemaal niet negatief, doch iedereen is toch van oordeel dat deze wijn over zijn hoogtepunt heen is.

Château Ducru-Beaucaillou 1989

Aoc Saint-Julien (2ième grand cru)

Deze wijn vertoont een hoge viscositeit en heeft een mooie ontloken neus. Cassis, framboos, vanille, honingkoek en tertiaire geuren als koffie en tabak. Opvallend in de smaak is dat niet alle componenten voldoende versmolten zijn. Zo ontstaat er een gevoel van onrijpheid met vooral plantaardige - en houttoetsen. Dit alles is omfloerst met veel en hoofdzakelijk schraal zuur. Ook bij deze wijn wordt naar de finale toe het nog aanwezig fruit wat toegedekt door duidelijk voelbare tannine. De afdronk wordt door de proevers als medium of eerder als kort bestempeld.

La Grande Rue 2001

Grand Cru Monopole

Domaine François Lamarche (Vosne Romanée)

Dit is de benjamin van de Grands crus, monopole van het domein Lamarche. Deze wijngaard van 1,65ha is opmerkelijk gelegen, juist tussenin de "grootheden van deze aarde" *La Romanée Conti* en *La Tâche*. Deze grand cru verdient ruimschoots zijn promotie in 1992.

Deze 2001 heeft een opvallend intense kleur (kardinaalrood) voor een Bourgogne en is heel transparant met een mooie spiegeling. Hij straalt een genereus fruitboeket uit met framboos en enorm veel kersen. Kruidnagel en karamel vervolledigen de geurimpressies.

Een frisse aanzet kenmerkt een uiterst fijne smaak met behoorlijk hoog zuur maar goed onderbouwd door veel fruit van klein rendement en gepuurd uit gecontroleerde inweking. Elegante tannine ondersteunt de sappigheid in

de mond en maakt deze grote – maar prijzige wijn echt mooi. Pas in het volgende decennia bereikt deze wijn zijn hoogste niveau.

Château Palmer 1989

Aoc Margaux (3ième Grand cru)

De wijngaard van *Palmer* is momenteel met een behoorlijke hoeveelheid *merlot* aangeplant (47%), evenveel als de andere hoofdruif *cabernet sauvignon*. Vandaar de zijdeachtige textuur van deze wijn. Sinds 1998 en na grote investeringen in de *chais*, is de wijn terug op zijn hoogste niveau gekomen en bevestigt hij zich opnieuw aan de top in deze appellation. We waren dus benieuwd hoe de jaargang 1989 geëvolueerd is.

De kleur van de wijn: diep granaatrood met behoorlijk getaande rand. De wijn weet onmiddellijk te bekoren in de neus met vanille, cederhout van een sigarenkistje en fijn leer, gevolgd door secundaire aroma's als viooltjes, roos en bessen. Het gaat in crescendo verder bij de smaakimpressies: mooi rond, finesse en nog veel fruit zorgen voor een weelderige mond. Alles is structureel perfect en als toemaatje een zeer grote lengte. Een charismatische, volle en stevige wijn die destijds van *Robert Parker* liefst 96 punten kreeg.

Château Ausone 1989

Aoc Saint-Emilion Grand Cru (1er Grand cru Classé)

Bij het openen van de fles brak het kurk in de lengte bijna in twee stukken (droogte?) en de wijn had dit kurk nauwelijks aangetast. Een slecht voorteken zou achteraf blijken...

In een dakpannenrood kleedje heeft de wijn maar weinig diepte. Onaangeroerd krijgen we een gesloten neus en na het opschudden wat zoethout, laag hout (*sous-bois*), mos en kampernoelie. Nauwelijks nog wat fruit te bespeuren in het smaakpatroon, met schrale uitdrogende tannine. Van waar deze te grote evolutie? Het verouderingsproces is al te ver gevorderd volgens we van deze uitstekende jaargang zouden mogen verwachten. Ontgoochelend, dergelijke wijn van 1989 zouden we opnieuw moeten kunnen proeven om na te gaan of we hier niet te doen hadden met een uitzonderlijk slechte fles.

Clos Martinet 1997

D.O. Priorata (Spanje)

Vanaf 1996 wijzigt de mentaliteit in het wijnbouwgebied van Priorat en de vernieuwing doet zijn intrede. De druif wordt ieder jaar iets later geoogst en de tijd van het inweken neemt toe. De jaargang 1997 wordt gekenmerkt door een koude maand juli zodat de rijpingsperiode uitliep tot een eind in oktober, tijdstip van de oogst.

Deze 1997 die we proeven, vertoont een diep donkere kersenrode kleur en traant rijkelijk langs de glasrand. Een zeer ontlokene neus bij de aanvang met karamel en bruine tabak, deint uit in een aardbeiengelei aangevuld met rijpe amandelimpressies (een soepje van fruit merkt Roland op). Dit alles wordt nog versterkt door honingkoek (!) en vanille.

De smaakaanzet is zoet, rond en krachtig maar wordt onmiddellijk ondersteund door fijn zuur. Kruidigheid van zuidse oorsprong zetten de proevers op het verkeerde been. Ze kiezen verkeerdelijk de richting van de vallei van de Rhône in Frankrijk, hierin nog gesterkt door een hoge alcoholgraad (14,5% zoals achteraf zou blijken).

De complexiteit van de wijn onderstreept zijn schitterend potentieel. Geen over – extractie waar te nemen en alles blijft mooi in balans. Een fenomenale afdronk met wat zoethout rondt alles perfect af.

Château Lafite Rothschild 1989

Aoc Pauillac (1er Grand cru)

Een behoorlijk bruine kleurenrand en een complex bouquet doen ons onmiddellijk aan een oudere jaargang denken. De neus is tegelijk fruitig en floraal, onderlijnd door fijne notities kruiden en fijn cederhout. Grote complexiteit en frisheid tekenen de mond die zeer gestructureerd is met gekonfijt fruit, potlood, tabak en met nog niet helemaal gepolijste tannine. Naast mij is Roger het vrijwel zeker: we zijn in Pauillac beland en hij heeft nog gelijk ook. Het potentieel van deze wijn is uitzonderlijk en de lange afdronk is daar om ons er nog eens aan te herinneren dat deze wijn op een ouderdom van 16 jaar hoegenaamd nog niet versleten is.

La Plagnote 2000

Aoc Saint-Emilion Grand cru

SCEA Fourcaud Laussac

We hebben hier te doen met een "*Vin de garage*" (*), afkomstig van één wijngaard van nauwelijks 1ha groot die behoort tot *Château Laplagnote-Bellevue*.

Jonge diep donkere kleur en tranend op het glas. Een weelderige neus met drop, kirsch en tabak. De smaakaanzet is eerder zoet (zoethout) en wordt aangevuld met truffel en kruiden, alles gebouwd op mooie zijdeachtige tannine. Een wijn met body, van het type “blockbuster” met een lichte over – extractie.

(* Vin de garage

Dit is niet zomaar een betere wijnbereiding (van wijngaard tot in de fles) tegenover een “gewone” wijn. Maar op welk vlak is een “vin de garage” dan wel verschillend?

- *Het is vooral een wijn afkomstig van een kleine oppervlakte en met een klein rendement. Naarmate de oppervlakte toeneemt, vermindert de stijl “garage”.*
 - *De aangeplante wijnstokken zijn traditioneel.*
 - *De garagewijn kan zowel afkomstig zijn van een middelmatig - of een groot terroir.*
 - *De “onstuimigheid” van de wingerd moet geregeld getemperd worden.*
 - *Door vooral naar alcoholische - en fenol maturiteit te zoeken, worden nogal dikwijls risico’s genomen.*
 - *Een drastische en strenge sortering van de geplukte druiven.*
 - *Toepassing van een klassieke wijnbereiding, doch met het zoeken naar over – extractie, malolactische gisting (omzetten wijnsteenzuur in melkzuur) in de vaten zelf, bâtonnage (doorvoeren van de droesem door het omroeren van de gistende most) alsook het opvoeden van de wijn in nieuwe vaten.*
- Een zaak moet men zich toch voor ogen houden. Men kan zowel kracht, diepte, concentratie, vetzigheid en eventueel bestendigheid, complexiteit en mogelijks de levensduur bij een wijn doen toenemen, maar daarmee niet de fijnheid.*

Clos Vougeot 1998

Grand Cru

Bertrand Ambroise (Premeaux-Prissey, Nuits-Saint-Georges)

In de streek van Bourgogne heeft de jaargang 1998 hoofdzakelijk gezorgd voor rode wijnen met een middelmatig alcoholgehalte, een goede structuur met correct zuur en tannine die zich laten voelen maar die soms wat wrang (ruw) zijn. De wijnen verouderen meestal goed.

Deze *Clos Vougeot* van het huis *Ambroise* heeft een subtiel aroma. Daarin treffen we plantaardige geuren aan zoals humus (verdwijnt na korte tijd) en paddestoel, alsook fruitgeuren: framboos en vooral veel zure kersen.

We krijgen een soepele weelderige mond die ons verleidt met mooi zuur dat vooral frisheid brengt. In tegenstelling tot wat veel voorkomt in dit oogstjaar, is het looizuur niet ruw maar zeer nobel. De heel lange afdronk is gestooid op zoethout, zeer krachtig en veel belovend voor de toekomst. De wijn is van een fijne stijl en steekt vol elegantie.

Château Calon-Ségur 1988

Aoc Saint-Estèphe (3ième Grand cru)

Bij het openen van deze fles was het kurk volledig doordrongen van de wijn en gleed er bijzonder gemakkelijk uit. Een slecht voorteken?

Toch heeft de wijn nog een diepe kleur, weliswaar met een duidelijk getaande rand. Een zeer ontloken neus van bij de start, waarin vooral de typische “putjesgeur” naar boven komt. Dierlijke - kruidige - en plantaardige geuren verspreiden zich: leder, champignons, peper, ceder.

Een complexe mond, waarin alles versmolten is, vettig en rond met al veel opkomend zuur. Toch heeft de tannine een plantaardig puntje. De lange finale wordt gekenmerkt door zoethout.

Brunello di Montalcino 1997

DOCG – Fuligni (Montalcino, It.)

Rondom het op een heuvel gelegen stadje Montalcino in Toscane, liggen de wijngaarden waarin de druif *Brunello* heerst, een lokale variëteit (kloon) van de *sangiovese grosso*. De herkomstbenaming *Brunello di Montalcino* heeft al sinds 1980 het statuut van *DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita)*. Deze wijn moet wettelijk minimum 4 jaar ouderen, inbegrepen 3 jaar op vat (sinds 1998 nog 2 jaar) alvorens hij kan verkocht worden. Het is een robuuste wijn met lange bewaarkracht. De *sangiovese grosso* bereikt in dit gebied een optimale rijpheid om in de beste jaren de rijkste wijnen van Toscane voort te brengen.

Het jaar 1997 is er zo een; een topjaar zelfs. De lichte kleur van de wijn is typisch voor de druif. Die kleur, samen met de kruidigheid en behoorlijke alcohol (13,5%) deden de proevers bij het blind proeven aan zuiderse landen denken en konden de druif *sangiovese* niet aanwijzen.

Vóór het opschudden was de wijn licht ontloken in de neus. Eerst een geur van gegrild en vanille, dan veel zwart fruit (bosbessen) en fijne kruiden, nadat de wijn voldoende lucht had opgevangen.

Aangenaam fruit primeert in de mond met een typisch geroosterd puntje, vrij stevige tannine in balans met dat typische (behoorlijk) zuur eigen aan de druif. Het bleef bijna 10 seconden nagenieten in de finale.

Château Pichon Longueville – Baron 1989

Aoc Pauillac (2ième Grand cru)

De kwaliteit van de wijnen op dit kasteel zijn vanaf 1988 spectaculair gaan verbeteren, nadat de groep *Axa Millésime* met een groep wijndeskundigen rondom *Jean-Michel Cazes*, het roer hebben overgenomen. De jaargangen 1989 en 1990 bereikten opnieuw de top in de zuiverste stijl Pauillac.

Iedereen aan de proeftafel dacht een heel wat jongere wijn in het glas te hebben dan deze uit de jaargang 1989. Een diepe kleur en nog zo jong! Deze “Baron” dient zich aan met een prachtige fijne neus: specerijen, tabak, lichte koffietoets, gerookt, vanille. Een zeer geconcentreerde en indrukwekkende smaakttextuur: romig, vettig en met veel finesse. Een kleine strengheid in de finale. Een proever had last van wat lichte bitterheid (groenheid), het plantaardige en een tekort aan zuur. (RIBA)