

***Dinsdag 5 juni 2007: POMEROL – SAINT-EMILION 2001***  
*door Jacques Thienpont (Château Le Pin)*

## **PROEFNOTITIES**



*Het was voor onze Wijnacademie een hele eer deze keer een voorname wijnpersoonlijkheid als Jacques Thienpont (zie foto) in ons midden te hebben. Jacques Thienpont is eigenaar van Château Le Pin, waar wellicht de duurste Bordeauxwijn van het ogenblik wordt geproduceerd. Hij is ook meerderheidsaandeelhouder in Vieux Château Certan, eveneens een topkasteel uit Pomerol dat aanvankelijk in 1929 (de wijngaard in 1921) door zijn grootvader Georges werd aangekocht en later door zijn oom Léon werd geleid. Jacques is op latere leeftijd getrouwd met de Schotse Fiona Morrison, Master of Wine en wijnauteur, en beiden vliegen zo wat heen en weer tussen Pomerol en het Oost-Vlaamse Etikhove waar zij hun intrek namen in het voormalige baljuwhuis Hof te Cattebeke (zie foto). Jacques is nu eigenaar van dit historische gebouw waarin een bloeiende wijnhandel wordt uitgebaat die hij jaren geleden van zijn oom Gerard Thienpont heeft overgenomen.*

*Jacques Thienpont gaf ons een korte schets hoe de familie Thienpont meer dan 80 jaar geleden zich als wijnbouwers in Frankrijk gingen vestigen en hoe hij zelf in 1979 de kans kreeg om een kleine wijngaard te verwerven in Pomerol, Château Le Pin. Hij moest echter voor slechts 1ha wijnbouwland maar liefst 150.000 euro neertellen. Velen verklaarden hem toen gek, maar achteraf kon hij de oppervlakte van zijn wijngaard verdubbelen tot 2ha, waarop nu een topwijn wordt geproduceerd waarvoor men bijvoorbeeld voor één fles 2001 gemiddeld € 2000 vraagt en voor de jaargang 2000 zelfs het dubbele! Er worden gemiddeld slechts tussen de 7.000 en 8.000 flessen per jaar gemaakt die in een minimum van tijd via een handvol makelaars verkocht worden aan rijke lui over de hele wereld.*



*Terloops nog eens vermelden dat in het jaar 2003 geen Le Pin werd gemaakt omdat de druiven teveel geleden hadden onder de verschroeiende hitte.*

*Uiteraard kregen we geen Le Pin te proeven, maar Jacques Thienpont had wel 12 flessen 2001 meegebracht, netjes verdeeld over Pomerol en Saint-Emilion.*

*Ik geef hieronder alleen maar een heel korte samenvatting van de belangrijkste proefnotities, opgetekend door Jan Termote, Roger Verstraete en uw dienaar.*

### **Château Moulinet**

#### ***AOC Pomerol***

Het wijnkasteel is niet bevoorrecht door zijn terroir (veel zandbodem).

Medium diepe kleur met behoorlijke viscositeit en licht getaand aan de rand. De geur is nauwelijks ontloken en mag als secundair aroma worden beschouwd; iets houderig (sous-bois), humus en wat licht rood fruit.

De smaak mist smeuïgheid en is schraal. Het fruit is verdwenen en bitter met zuur nemen de bovenhand. We ervaren nog wat munt en eucalyptus maar er ontbreekt vulling. De finale is te kort, schraal en wordt nog gestoord door een opstoot van alcohol. Sommige proevers aanzien deze wijn eerder als mondspoeling om de smaakpapillen op gang te brengen. Alcohol: 13% vol. Prijs: € 22,30.

## **Château La Croix Saint-Georges**

*AOC Pomerol*

Behoort toe aan de familie *Janoueix* en deze 2001 is van de hand van de jonge *Jean-Philippe Janoueix* die de stijl van de wijn wat heeft opgewaardeerd. De wijngaard is gelegen op het 'plateau'.

De wijn heeft een diep intense kleur en de neus is meer expressief dan bij de voorgaande wijn. Kenmerken: rijp rood fruit (o.a. kersen), hout, vanille, viooltjes, sigaar, cederhout en wat peper.

De smaakaanzet is fruitig en zet zich in kracht door maar blijft aangenaam, fluwelig en evenwichtig. Verfrissend zuur en fijne tannine sturen een medium tot lange afdronk. Alcohol: 13,5% vol. De jaargang 2004 kost € 31,75.

## **Château La Grave à Pomerol**

*AOC Pomerol*

Het kasteel werd in 1971 aangekocht door *Christian Moueix* en is gelegen op 'graves'grond zoals de naam aanduidt. Dit is per definitie een klassieke Pomerol.

Eerst wat gesloten, maar na opschudden intens van neus met behoorlijk wat fruit en aardse tonen met humus, champignons en zelfs een vleugje truffel.

Het mondgevoel is rond, sappig en ondersteund door mooi zuur en een perfecte tannine. Alles is in evenwicht en de wijn is momenteel op dronk. De finale is middelmatig lang. Alcohol: 13,5% vol. De jaargang 2004 kost € 24,10.

## **Château Feytit-Clinet**

*AOC Pomerol*

Sinds de komst in 2000 van *Jérémy Chasseuil*, heeft deze jeugdige wijnmaker zijn stempel gedrukt door een vernieuwde aanpak. Sindsdien vallen de wijnen op door hun moderne stijl, maar zijn meestal toch fijn, zacht en fluwelig. De eerste fles wordt wegens een kurksmaak afgevoerd en de tweede fles 2001 draagt niet bij iedere proever deze lovende eigenschappen.

Een helder en heel diepe kleur (donker kersenrood) met heel wat tranen op het glas, geven de wijn een perfect uitzicht.

De geur getuigt van een mooie niet overdreven vatlagering en verspreidt gebrande toetsen, koffie, karamel, cassis, rood fruit en wat aardse tonen.

We ervaren een ronde smaakaanzet waarin het fruit verder voelbaar is, met zijdeachtige tannine en mooi zuur die alles in evenwicht houden tot bij de eerder middellange afdronk die bij sommigen wat waterachtig en bij anderen iets uitdrogend overkomt. Feit is dat de wijn nog een behoorlijk bewaarpotentieel heeft. Alcohol: 13,5% vol. Prijs: € 38,12.

## **Château Trotanoy**

*AOC Pomerol*

Gelegen op het meest kleirijke deel van het 'haut plateau' nabij Pétrus, kan deze wijn sinds jaren rekenen op een reputatie om vol en krachtig te zijn met altijd een indrukwekkende harmonie en verfijnd bouquet die pas aan bod komen na een tiental jaar.

We proeven deze wijn naast *Vieux Château Certan* omdat het twee gelijkwaardige topwijnen zijn die wel op het plateau geproduceerd worden maar van een verschillende druivenassemblage zijn, in die zin dat *Trotanoy* meer *merlot* bevat dan *Vieux Certan* waar behoorlijk wat *cabernet* gebruikt wordt.

Deze *Trotanoy* vertoont een diep donkere kleur met na opschudden een zeer mooie complexe neus van cassis, kersen (kirsch), jeneverbes, framboos, truffel en champignons.

De smaakaanzet wordt gedragen door veel rijp rood fruit en veel geïntegreerd zuur; elementen die de wijn nog een flinke bewaarkracht zullen geven. Opvallend is de zijdeachtige tannine die met wat cederhout de zeer lange finale als het ware streelt en deze zeer lang aanhoudt, vol finesse. Een grote wijn, nu mooi op dronk maar die in het volgende decennia nog enkele jaren op niveau zal blijven. Alcohol: 13,5% vol. Prijs: de jaargang 2002 kost € 62,90.

## Vieux Château Certan

*AOC Pomerol*

Een wijn uit eigen huis van de familie *Thienpont*, met *Alexander Thienpont* als directeur. Deze wijn wordt geproduceerd op meer kiezelhoudende kleigrond in het centrum van het 'plateau de Certan' waarop wat meer *cabernet* gekweekt wordt. De wijn heeft dus meer tijd nodig, wat ook bleek toen de proevers deze wijn achteraf als 'mannelijk' bestempelden en de *Trotanoy* die ernaast werd geproefd, eerder als 'vrouwelijk'.

Jonge kersenrode kleur met aanvankelijk een gesloten, maar na walsen een heel ontloken neus, met kersen in overvloed. Verdere geurcomponenten: champignons, truffel, humus en leder.

Een volle smaak aanzet met elegant fruit, hout en tannine in balans. De wijn evolueert typisch voor dit kasteel: wat robuust en ontplooit zich pas na jaren. De wijn eindigt in een zeer lange pauwstaart met nog steeds veel fruit, nu aangevuld met wat chocolade. De wijn heeft nog bewaartijd nodig maar is nu al heel mooi. Alcohol: 13% vol. Prijs: € 90,50.

## Château Moulin du Cadet

*AOC Saint-Emilion Grand Cru*

Deze wijn die als *grand cru classé* geklasseerd werd, heeft in het glas een getaande rand maar ontgoochelt op alle vlakken.

Volgens *Jacques Thienpont* zou deze wijn een goed niveau qua tannine moeten hebben die het fruit zou benadrukken en in de mond moet deze *Moulin du Cadet* normaliter eindigen op een geconcentreerde en lange afdrank.

Niets daarvan! De wijn ruikt medicinaal, heeft teveel zuur, te weinig fruit en is bitter. De wijn mist vulling, is helemaal niet complex en eindigt hoekig en uitdrogend. Alcohol: 13,5% vol. Prijs: € 19,00.

## Château Fonplégade

*AOC Saint-Emilion Grand Cru*

Ook hier hebben we volgens de classificatie te doen met een *grand cru classé* die spijtig genoeg, net als zijn voorganger, fel ontgoochelt.

In de neus blijft hij gesloten en laat bijna niets los van fruit of andere goede geurcomponenten.

Ook gebrek aan fruit in het smaakpatroon; nauwelijks iets van pruim en zoethout waar te nemen maar opnieuw teveel zuur. De wijn heeft geen enkele structuur en eindigt daarenboven nog met dominante bitterheid, is eveneens hoekig en uitdrogend zoals bij *Moulin Cadet* maar is minder slecht...

Alcohol: 13% vol. Prijs: € 22,50.

## Château La Tour Figeac

*AOC Saint-Emilion Grand Cru*

Gelegen bij het naburige *Figeac*, bezit *La Tour Figeac* het statuut van *grand cru classé*. De vinificatie en de opvoeding van de wijn worden gevolgd door *Christine Derenoncourt*, terwijl *Stéphane Derenoncourt* consultant is voor de wijnbouw die grotendeels geïnspireerd is op de biodynamie. Hier wordt geen kracht, maar wel harmonie nagestreefd.

Een intense kleur en een mooie uitgesproken krachtige neus, licht animaal met gekonfijt fruit, veel 'sous-bois', leder, eucalyptus, cederhout en tonen van toast.

Ook het smaakgebeuren boeit. Een soepele en sappige aanzet evolueert naar een volle en fluwelige structuur, alles in balans met een stukje melkchocolade en wat karamel bovenop. De alcohol (13,6%) laat zich wel gevoelen maar deze boeiende wijn eindigt zeer lang en met heel wat potentieel. (€ 30,85).

## Château L'Hermitage

*AOC Saint-Emilion Grand Cru*

De kleur is medium diep; de geur vol fruitig en vooral getoast (koffie). Na walsen worden onze neusvleugels gestreeld door een wolk van viooltjes (!) en vanille afkomstig van een eiken vatlagering.

De gerookte tonen zetten zich door in de smaak maar op de tong krijgen we een complex samenspel van fruit, bloemen en soepele - rijke tannine. Wel wat aan de droge kant in de finale.

Deze wijn gaat de richting uit van een 'garagewijn' met teveel extractie; een type 'blockbuster' of noem het 'Parkerwijn'. Alcohol: 13% vol. Prijs: € 55,00.

## **Château Laforge**

*AOC Saint-Emilion Grand Cru*

Deze wijn is een nieuwe ontdekking van een gepassioneerde en talentvolle Engelsman, *Jonathan Maltus*.

Zeer gebrande toetsen, koffie, tabak, cassis in de neus. Dit wordt nog versterkt in de smaak met wat kruidigheid en chocolade. De afdronk is heel lang doch ook enigszins droog.

Alles is wat overdreven zodat het geheel wat gaat vermoeien. Type Nieuwe Wereldwijn of garagewijn zoals U het noemen wil. Alcohol: 13% vol. Prijs: € 49,65.

## **Château Pavie Macquin**

*AOC Saint-Emilion Grand Cru*

*Nicolas Thienpont* en *Stéphane Derenoncourt* maken hier, op de top van de Côte Pavie, ongetwijfeld een van de mooiste *grand crus classés* wijnen van Saint-Emilion en Bordeaux. Ook hier is de wijnbouw geïnspireerd op de biodynamie. De wijnmakers zijn enkele jaren geleden ook overgeschakeld van 'kracht' naar meer 'finesse'.

Dit vertaalt zich ook in deze 2001. Een krachtige maar mooie neus is zowel in stilstaande fase als bij het opschudden van de wijn waar te nemen. Deze geur wordt gekenmerkt door bosvruchten, drop, vanille en subtiel zoethout.

Een opvallende frisheid en vooral complexiteit in het smaakgebeuren en in de lange afdronk, worden gebracht door zwart fruit, zoethout, mineralen, wat anijs, fluwelige tannine, mooi zuur en noem maar op. Een geraffineerde topwijn waarin alle kwaliteiten aanwezig zijn. Alcohol: 13,5% vol. Prijs: € 50,65 maar als U de jaargang 2005 wenst, moet er wel € 69,40 neergeteld worden. (RIBA).