

Dinsdag 3 juli 2007: Verscheidene Franse wijnbouwgebieden door Gino Deprauw (Vinotheek Roeselare)

PROEFNOTITIES

*Gino Deprauw was voor het eerst in onze Wijnacademie te gast om enkele van de betere wijnen voor te stellen uit de **Vinotheek**, een wijnhandel die hij samen met Mark Moerman in 1996 in Roeselare(Beveren) opstartte en die nu sinds een paar maanden overgebracht werd in een nieuwbouw aan de Ardooisesteenweg 282 in Roeselare.*



Nu beiden al ruim 10 jaar hun zelfstandige zaak uitbaten, is de Vinotheek al een bekend gegeven in Roeselare en omstreken en in de wijnwereld hebben beide jonge mannen al heel wat ervaring opgedaan. Zij selecteren hun wijnbouwers, gaan regelmatig ter plaatse om de wijngaarden en de wijnbereiding constant op te volgen. Zij kennen dus op en top de wijn die ze in de Rodenbachstede verkopen.

Dit bleek ook uit de deskundige uitleg die Gino ons deze week gaf bij iedere wijn die hij ons liet proeven, twaalf in totaal met achteraf nog een wit "blindproevertje" van formaat. Het waren witte en rode wijnen uit totaal verschillende herkomstgebieden van Frankrijk.

De eerste vijf wijnen, allen wit, zijn afkomstig uit de Elzas, Côte de Beaune, Rully, Savennières en Bergerac. Ze werden geproefd met voorkennis van domeinnaam, jaargang en druivenbestand. Uw dienaar proefde mee, echter zonder geur- of smaakvermogen wegens een verkoudheid. De hieronder vermelde proefnotities zijn niet van mijn hand, maar zijn een samenvoeging van de organoleptische ervaringen die mijn collega's Jan Termote, Gido Van Imschoot en Roger Verstraete hebben opgetekend, aangevuld met bevindingen van de overige leden van onze Wijnacademie rondom de proeftafel in Hostel Savarin in Roeselare.

Riesling 2004

Breitenberg Vallée Noble

Domaine Léon Boesch (Westhalten, Haut-Rhin)

Het domein wordt uitgebaat door vader *Gérard* en zoon *Mathieu* en is sinds 2000 overgeschakeld op biologische wijnbouwpraktijken. De wijn die we proeven is niet uit hun grand cru wijngaard *Zinnkopflé*, maar komt van de plaatsnaam *Breitenberg* gelegen in het hart van het 'Parc Naturel Régional des Ballons des Vosges'. Deze wijngaard is de meest westelijk gelegen van het domein, zuidelijk gericht op zanderige grond gemengd met kalksteen. Hier gedijt de *riesling* in volle kracht en kan ook het edel rot wonderen verrichten.

Deze 2004 vertoont een strogele naar goudgele kleur toe, heel zuiver, helder en intens, met vertoon van een enorme viscositeit op het glas.

Een medium intense geur getypeerd door bloemen en zeer rijp fruit (ook exotisch), rijk op onderliggende citrusvrucht en aangevuld met lichte minerale toetsen.

Een frisse maar stevige mondaanzet, gekenmerkt door zeer rijp fruit (abrikoos, ananas, peer en perzik) waarin een stevig zuurtje een belangrijke rol speelt, want er is veel molligheid en toch kan het evenwicht worden bewaard. Er is een licht bittertje in de afdrank waarin de alcohol toch merkbaar is. Wijn van goede kwaliteit met potentieel. Alcohol volume: 14%. Prijs: € 12,91.

Côte de Beaune 2005

La Grande Châtelaine

Domaine Chantal Lescure (Nuits-Saint-Georges)

Het gaat hier om een kalkbodem waarop 'vieilles vignes' van 30 - 40 jaar oud, behorende tot een familiedomein dat in 1975 door *Chantal Lescure* en *Xavier Machard de Gramont* werd opgericht en vandaag toebehoort aan hun kinderen *Thibault* en *Aymeric*. Na het overlijden van *Chantal* nam *Aymeric* het dagelijkse beheer over en trok de jonge en begaafde wijnmaker *François Chavériat* aan. Hij besloot om in alle wijngaarden over te gaan tot een milieuvriendelijke teelt. *Pedro Raposo* zorgt voor de wijngaarden en is *chef de culture*.

Licht geel met gouden schijn, helder, licht intens met mooie schittering en breed tranend.

Een zuivere, maar nog niet ontloken neus van vanille, hout perzik en na walsen vooral citrusvrucht, rijpe appels en ook heel wat mineralen.

Een fijn besnaarde smaakaanzet met heel veel verse vruchten en een goede moelleux (een kleine botertoets) die nog wat toegedekt wordt door behoorlijk wat (fijn) zuur. Het geheel moet nog versmelten. 'Napoleonsnoepjes' maken een medium lange afdrank fijn en elegant. Een goed potentieel voor nog enkele jaren flesrust. Een lekkere drinkwijn die goed past in de gastronomie. Alc. vol. 13%. Prijs: € 14,18.



Rully 1^{er} Cru 2004

Le Meix Cadot

Domaine Vincent Dureuil-Janthial (Rully)

Opnieuw een familiedomein waarop sinds 1994 de jonge *Vincent Dureuil* naast zijn vader, prachtige wijnen maakt die mogen vergeleken worden met de beste kwaliteitsstandaard van dit herkomstgebied. Nog niet zo lang geleden werd hier begonnen met de biodynamische wijncultuur. Op de 6ha die met witte druiven aangeplant zijn, wordt 90% *chardonnay* en 10% *aligoté* geproduceerd.

Deze *premier cru* van de jaargang 2004 kreeg 12 maanden vat mee, waarvan 50% nieuwe eik.

De wijn dient zich aan in licht goudgele kleur met groene reflectie, heel helder met zeer vette tranen op het glas.

Hij opent zich met een geur van citrusvruchten, ananas, lychee, munt, amandel, buxus; is romig (wat boter) en zeer fruitig, omfloerst met gedoseerde eik.

Een frisse en sappige smaakaanzet wordt ondersteund door fris zuur en gaat dan over naar rijke moelleux (boter en room) met een tint van pompelmoes in de afdrank. Een mooie afronding van een complexe wijn met nog wat bewaarpotentieel. Bij sommige proevers werkt de invloed van het hout wat storend en zorgt voor een licht droog trekkend gevoel op de tanden. Alc. vol. 13%. Prijs: € 16,96.

AOC Savennières 2004

Le Bel Ouvrage

Domaine Laureau du Clos Frémur

Damien Laureau heeft in 1999 het domein overgenomen van zijn oom die nog altijd aan zijn zijde staat. Aan de poorten van de stad Anger, baat deze familie hier sinds verscheidene generaties deze *Clos Frémur* uit, die al tijdens de middeleeuwen gunstig bekend stond.

De productie richt zich hier hoofdzakelijk op de witte druif *chenin*, zowel in *Anjou* en vooral in het wijnbouwgebied *Savennières*, waar de finesse van deze druif ten volle wordt uitgedrukt.

Deze glinsterende strogele wijn 2004 straalt een complexe geur van vooral kweepeer (!) uit, aangevuld met lindebloesem, mineralen, kruiden (drop), een lichte honing- en houttoets en komkommer.

De smaakaanzet is heel droog en mineraal (krijt, vuursteen), maar wordt naderhand gestimuleerd met veel drop, speculaaskoek, camembertkaas, kaneel en kruiden. Opvallend is de ellenlange finale met kruidige nasmaak en ziltigheid. Een heel mooie, complexe wijn die nu al te genieten valt maar zeker na enkele jaartjes rust nog meer complexiteit zal tonen. Alc. vol. 14%. Prijs: € 16,07.

Les Verdots selon David Fourtout 2004

AOC Bergerac blanc sec

L'Excellence du Château les Tours des Verdots



Vorige maand met David Fourtout aan de proefstafel op Vineexpo in Bordeaux.

In zijn boek *Terug naar de Wijngaard* (uitgegeven bij Davidsfonds Leuven in 2005) schrijft ons Academielid *Gido Van Imschoot* over dit domein ondermeer het volgende: “Ik leerde David Fourtout kennen toen hij een week in de *Hotelschool Spermalie* in Brugge verbleef. Hij kwam er zijn wijnen voorstellen en bracht vier voormiddagen door met de leerlingen. Zelden heb ik iemand ontmoet die zo gepassioneerd kan vertellen over zijn wijngaard, zijn streek en zijn dromen...aan het eind van de week had ik er een goede vriend bij. Ik denk dat David Fourtout de aanzet gaf tot dit boek”.

Het domein is gelegen ten zuiden van Monbazillac op twaalf kilometer van Bergerac. Hier produceert de talentrijke wijnbouwer een gamma van complexe samenhangende wijnen - meestal diep en

met heel veel expressieve fruitconcentratie.

Deze *Verdots sec 2004* komt uit een hogere gamma wijnen van dit domein en heeft een ongewone druivensamenstelling van *muscadelle* (30%), *sémillon* (30%), *sauvignon blanc* (20%) en *sauvignon gris* (20%). De wijn is gegist en opgevoed in nieuwe eik.

In het glas heeft de goudgele wijn een mooi en zuiver uitzicht. Een zeer rijpe neus wordt gekenmerkt door abrikoos, perzik en wat passievruchten, ingepakt in een sterke eiktoets (het eikenhout is nog niet helemaal geïntegreerd). Men ruikt de essentie van de druif en na het opschudden straalt de wijn wat kruidigheid en gebrande toetsen uit.

Een sappige smaakaanzet met opnieuw het exotische fruit, is onderbouwd door mooi zuur, alles heel evenwichtig. Een lange afdronk is gestoeid op een lichte botertoets met wat hout en karamel. Blind zouden enkelen de richting Graves zijn uitgegaan, al hebben sommigen wat moeite met het te expressieve karakter van deze wijn, zowel in neus als in de mond. Alc. vol. 13,5%. Prijs: € 20,61.

Na deze eerste reeks van vijf witte wijnen, liet Gino Deprauw ons een reeks van zeven rode wijnen proeven: een drietal uit de vallei van de Rhône, één uit Bourgogne en de rest uit de omgeving van Bordeaux, met één wijn uit de Graves, één uit Bergerac en één uit Saint-Emilion. Alleen de laatste twee wijnen werden blind geproefd, net als een toemaatje dat, wat nadien zou blijken, opnieuw uit Bourgogne bleek te komen.

AOC Gigondas 2004

Domaine du Grapillon

Bernard Chauvet, Gigondas

Meer dan 30 jaar is *Bernard Chauvet* hier aan het commando en sinds ruim 10 jaar kwam er versterking van zijn dochter *Céline*. De 15ha wijngaarden in de AOC Gigondas, zijn gelegen op ‘les Côteaux de Gigondas’ tegen de beroemde *Dentelles de Montmirail* aan. De wijnstokken zijn meer dan 40 jaar oud. De jaargang 2004 is samengesteld uit 80% grenache en 20% syrah met een opbrengst van 34hl per ha. De wijn bleef 12 maand in eiken foeders en werd niet gefilterd.

Robijnrood, met een eerder licht matte indruk aan de oppervlakte en een millimeter waterrand.

De neus is vooral kruidig (gemalen witte peper – muskaatnoot – laurierblad), ceder- en groen hout met achterliggend wat kersen en ook getoast.

Een vol fruitige aanzet, zeer kruidig met sterk dominante peper en laurier, ook in de afdronk. Alcoholisch warm, met een wat groenig en plantaardig einde dat te gelijktijd branderig en vermoeiend overkomt. Een wijn om bij wild of een gegrilde Côte à l’os te schenken. Alc. vol. 14%. Prijs: € 13,85.

AOC Saint-Joseph 2005

La Cuvée de Pierre

Laurent Marthouret

Laurent Marthouret heeft 8,5ha wijngaarden. Hij startte met 4ha, waarvan sommige percelen op de steile flanken van de granietheuvels langs de Rhône liggen. De meeste wijngaarden liggen ter hoogte

van Chavanay, een klein dorp ten zuiden van Condrieu. Boven op het plateau heeft hij nog eens 4,5ha in verschillende percelen. De helft ervan is erkend als *Vin de Pays des Collines Rhodaniennes* (zie de wijn die we hierna proefden). Laurent heeft vier soorten druiven aangeplant: *syrah*, *marsanne*, *roussane* en *viognier*. Alle druiven worden manueel geoogst - elke soort en elk perceel afzonderlijk.

Deze *cuvée de Pierre*, een topproduct in een gamma wijnen van *Marthouret*, heeft een diepe intense kersenrode kleur met purperen rand.

Veel fruit, kruiden, koffie, gedroogde pruimen, viooltjes, zoethout, een subtiele houttoets, vuursteen en zelfs ansjovis strelen de neusvleugels. Een complex geurenspeel uit de duizend.

Een mond vol rode vruchten, gebald, volumineus, kruidig en ook nog ondersteund door noodzakelijk zuur. Tot slot, een afdronk met heel veel sap van vruchten, gemengd met edele tannine en een fijne pepertoets bovenop. Een heel mooie wijn, uiteraard nog te jong om te drinken maar die wellicht een decennium aankan. Alc. vol. 12,5%. Prijs: € 13,85.

Vin de Pays des Collines Rhodaniennes Syrah 2004

Cuvée Saxéolum

Les Vignobles de Seyssuel

Laurent Marthouret is, samen met vier andere wijnbouwers, betrokken bij een project dat belangrijke wijngaarden - die sinds jaren verdwenen waren en destijds aangelegd werden door de Romeinen - in ere wil herstellen. Zij zijn gelegen langs de rechteroever van de Rhône, nabij de stad Vienne. Met de nieuwe aanplantingen is volgens *Marthouret*, de renaissance van de wijnbouw op de hellingen van de Seyssuel een feit. De situering van deze wijngaarden is uniek, maar werd niet erkend als herkomstgebied. Vandaar dat de wijnen uit Seyssuel op de markt worden gebracht als *vins de pays*.

Deze *cuvée Saxéolum* werd voor het eerst in 2003 gemaakt en de jaargang 2004 die we proeven, is gemaakt van 100% syrah, afkomstig van het plateau. Deze druiven werden zeer rijp geplukt. *Laurent* laat ze een tijdje rijpen in de vaten waarin zijn *Saint-Joseph* opgevoed werd.

De felrode kersenkleur doet de wijn glanzen en laat vette benen na op het wijnglas. We ruiken zwarte bessen, cassis en lichte specerijen; alles heel complex en fijn.

We krijgen een soepel mondgevoel met zeer veel fruit, fluwelige tannine en fijn zuur. Retro nasaal krijgen we er nog wat vanille en hout bovenop... eindeloos lang. Alc. vol. 12,5%. Prijs: € 24,48.

AOC Nuits-Saint-Georges 2003

Les Damodes

Domaine Chantal Lescure

Hoog boven het stadje Nuits-Saint-Georges liggen de wijngaarden van *Les Damodes* op een rotsachtige kalkheuvel. De oostelijke ligging van de wijngaarden laat de druiven lang rijpen, waardoor ze een volle maturiteit hebben bij de oogst. Meestal leveren ze stevige bewaarwijnen op.

De warme jaargang 2003 levert een heldere wijn op, zeer intens, purperrood tot kersenrood.

Een rijpe neus van zwarte kersen, zoethout, peper en koffie is al intens van in stilstaande fase. Na walsen krijgen we er nog wat dierlijke toetsen, gerookt, leder, sinaasappel en vanille bovenop.

Na een frisse maar sappige en gerookte smaakaanzet komt stevige (ietsje droge) tannine opzetten. Gelukkig is er voldoende zuur aanwezig dat helemaal niet dominant is, wat garant staat voor bewaarpotentieel. Bovenop is er veel zwarte kers, subtiele kruidigheid, wat champignon en heel veel 'body'. Een krachtige gastronomische wijn, atypisch en ... volgens Roger: "een witte raaf onder de pinot noir wijnen". En als hij dat zegt over een rode Bourgognewijn, dan zal het wel zo zijn. Alc. vol. 13%. Prijs: € 30,83.

AOC Graves 2003

Primo Palatum – Selection Mythologia

Xavier Copel (Morizès)

'*Primo Palatum*' of '*De smaak eerst*' is een gamma van wijnen 'haute couture' zoals zijn ontwerper *Xavier Copel* zelf zegt. Daarvoor werkt hij samen met wijnbouwers uit het zuiden van Frankrijk (tussen de Atlantische Oceaan en Middellandse Zee) die druiven leveren van hun beste terroirs met hoge expressie, en dit uit verschillende productiezones van de wijnstreek Sud-Ouest.

Primo Palatum heeft al een 15tal soorten wijnen, die onderverdeeld zijn in twee selecties: *Mythologia* en *Classica*.

De *Graves 2003* die we proeven, is afkomstig uit de zuidelijke Gravesstreek en is gemaakt van 65% *cabernet sauvignon* en 35% *merlot* uit wijngaarden op de linkeroever van de Garonne. Er werden slechts 3.000 flessen gemaakt en de wijn is niet gefilterd. Het is een 'sélection vieilles vignes'.

Een donkere kersenrode kleur met veel gekleurde tranen op het glas, is de voorbode van een zeer geconcentreerd product dat de proevers in twee kampen verdeelt op het vlak van waardering.

Bij het eerste geurcontact vallen er vooral getoaste tonen en koffie waar te nemen. Na het walsen van de wijn, komen vooral zwart fruit, bospessen, vanille, gerookt vlees, kruiden, ceder en specerijen ons geuren pallet aanvullen.

Kan de neus vrij sterk bekoren, dan is er bij het smaakgevoel wat twijfel. Wel een sappige aanzet met veel fruit, mondvollend, pittig zuur en volumineus, maar naar achteren toe is er in de retro teveel gebrandheid en krijgen we een droog trekkend gevoel in een medium lange afdrank. In de neus is de wijn beter dan in de mond. Alc. vol. 13%. Prijs: € 21,38.

Les Verdots selon David Fourtout 2004

AOC Bergerac rouge

L'Excellence du Château Les Tours des Verdots

Dit is op één na de grootste cuvée uit de collectie van dit wijnkasteel van *David Fourtout*, waarvan we hiervoor al de witte wijn hebben besproken. Deze wijn die we blind proefden, is gemaakt van 72% *merlot*, 21% *cabernet sauvignon* en 7% *cabernet franc*.

Diep intense robijnrode kleur met veel gekleurde tranen langs de glasrand en blinkend aan de oppervlakte.

Veel rood fruit in de neus (frambozen, aardbeien), lichte kruiden, viooltjes en wat conserven. Een warme, maar zuivere en fijne neus vol specerijen.

In de mond wordt de wijn, na een zachte aanzet, strenger. Volgens de ene is er veel sap, voldoende zuur en versmolten tannine; iemand anders ervaart teveel plantaardigheid, te streng en te hoekig, groen en zonder finesse en nog iemand anders krijgt teveel spekselvorming en vindt de wijn ook te hard en te streng. Volgens hem is *Fourtout* vooral een meester in het maken van witte wijn. Alc. vol. 13,5%. Prijs: € 20,61.

Clos Fourtet 2004

1^{er} grand cru classé Saint-Emilion

Philippe Cuvelier

Deze 'premier grand cru classé' behoorde vele jaren toe aan de bekende familie *Lurton*, maar werd in 2001 verkocht aan *Philippe Cuvelier*, vroegere aandeelhouder bij *Papeteries Guibert*. In enkele jaren werd met medewerking van de bekende oenoloog *Stéphane Derenoncourt*, opnieuw een wijn geproduceerd die zijn klassement waardig is, wat in decennia voordien niet meer het geval was.

De 20ha wijngaard zijn gelegen op het betere plateau, waarvan de grond hoofdzakelijk is samengesteld uit klei en kalk en beplant met 80% *merlot*, 15% *cabernet sauvignon* en 5% *cabernet franc*.

De jaargang 2004 werd eveneens blind geproefd en het uitzicht is robijnrood met purperen schijn, heel zuiver. Hij laat dikke gekleurde tranen na op het glas.

De geur wordt maar discreet vrijgegeven maar na het opschudden kunnen we toch heel wat mokka, yoghurt met rood fruit (bospessen en aardbeien), lichte specerij, kreupelhout, humus, truffel, karamel en wat dierlijke aroma's waarnemen.

Een soepel en sappig mondgevoel met korrelige tannine die al goed versmolten is, vers fruit, een truffeltintje, laag hout en heel veel complexiteit. Een zeer lange afdrank wordt geschraagd door een fijn bittertje en aangenaam zuur.

Een beetje verwonderlijk dat de meeste 'Bordeauxkenners' deze mooie wijn niet konden thuiswijzen, wat nog eens aantoont hoe moeilijk blindproeven is, vooral dan als het om een proeverij gaat uit diverse wijnbouwgebieden. Alc. vol. 13,5%. Prijs: € 49,45.

Als afsluiter had Gino nog een verrassing in petto. Uit een karaf schonk hij een kristalheldere geelgouden wijn die een schitterende spiegel vertoont.

Onmiddellijk viel de zeer ontloken geur op van bloesems, kruidigheid, botertoetsen, peer, perzik, citrusvrucht en fijne nootjes.

In de mond, een explosie van finesse en complexiteit, beendroog maar gedragen op zeer hoog zuur, met boter, nootjes, karamel en een subtiele eiktoets. Eens doorgeslikt bleef de wijn seconden lang hangen.

Niemand durfde zich uitspreken welk 'monument' we in het glas hadden, al hadden velen wel chardonnay in het achterhoofd.



*De lege fles ontsluisde alles:
Meursault 2000 - Coche-Dury.
Uiteraard top!*

Na de proeverij werd er nog een fijne hap gegeten en uiteraard het glas geheven op een prettig en ontspannend verlov. De volgende proeverij is pas op 4 september 2007. (Riba - 7 juli 07)