

## ***Dinsdag 2 februari 2010: Chateauneuf-du-Pape 2007***

### **PROEFNOTITIES**

Onze voorzitter zorgt voor de eerste degustatie van het nieuwe jaar. Hij wil ons laten genieten van mooie chateaneufs in het wonderjaar 2007. Eerst proeven we 4 oudere jaren, om de evolutie van die wijnen na te gaan, daarna volgen 3 witte en 7 rode wijnen van 2007. Alle wijnen worden blind geproefd om geen vooroordeel te doen ontstaan.

### **OUDERE RODE WIJNEN :**

#### **1. DOMAINE DU VIEUX TELEGRAPHE 2001**

Deze wijn heeft als druiven : 65% grenache, 15% mourvèdre, 10% syrah, 10% cinsault. Hij wordt gemaakt van 60 jaar oude wijnstokken.

De heldere, lichtbruine kleur die in ons glas verschijnt, wijst toch op een zekere ouderdom. Een mooie, kruidige neus vol rode bessen, doet ons hopen op een mooi vervolg in de mond. Maar we krijgen een eerder harde aanzet die verlengd wordt door een mager middenstuk, dat wel sappig is, maar door de grove tannines toch bitter eindigt. De lichte structuur van deze rustieke wijn mist vooral volheid en fruit. Na bekendmaking van de wijn was er toch enige ontgoocheling bij ons panel.

Aankoopprijs : 30 euro

#### **2. SECRETS DE PIGNAN : LA BASTIDE SAINT-DOMINIQUE 2000**

Deze niet heldere wijn heeft een jongere kleur dan zijn voorganger, maar vertoont reeds licht getaande randen. Hij heeft een minder expressieve neus maar bekoort ons toch met mooi rood fruit bestrooid met wat peper. De 100 jaren oude wijnstokken bestaan voor 95% grenache en 5% mourvèdre. De wijn wordt volledig opgevoed in inox vaten, geen hout.

Onmiddellijk krijgen we in de mond een zeer fruitige aanzet. De frisse zuren, die pertinent aanwezig zijn, zorgen voor een mooi tegengewicht van het fruit en geven deze sappige wijn een fluwelen structuur.

De grenache zorgt voor een lichte alcohol opslag, maar de wat korrelige tannines vormen met het nodige fruit toch voor een mooie zachte, middellange afdronk.

Aankoopprijs : 29 euro

#### **3. CHATEAU GIGOGNAN 2005 : CLOS DU ROI**

Grenache 78%, syrah 22% zijn de ingrediënten van deze paars bruine gekleurde wijn, met een complexe rijke neus van donker fruit, wat rokerig, sous-bois, lichte animaliteit. Een zeer mooie fruitige aanzet leidt ons naar een sappig middenstuk, waar de duidelijk aanwezige zuren de alcohol ( 14.5% ) op afstand houden. Een lange afdronk eindigt in een licht bittertje. Mooie wijn maar niet groot.

Aankoopprijs : 28.9 euro

#### **4. LE VIEUX DONJON 2006**

Deze paars gekleurde wijn heeft een gesloten neus. Na walsen krijgen we aan de wand van ons glas een dik tranendal en in het glas rood fruit, drop, alcohol en de garrigue kruiden. Deze wijn bestaat uit 75% grenache, 15% syrah en 10% cinsault .

Een sappige, zeer kruidige aanzet met veel fruit typeert het hele profiel van deze wijn. Ragfijne zuren schitterend verweven tussen mooi rood fruit en alcohol zorgen voor een complexe structuur met een prettige volheid. Een rijke wijn met een volle afdronk en een groot bewaarpotentieel. Dit was veruit de beste van de 4 oudere wijnen.

Aankoopprijs : 31 euro

#### **WITTE WIJNEN :**

#### **5. LE VIEUX DONJON 2006**

Lucien Michel, de eigenaar van dit domein, heeft 14 ha rode wijn en 1 ha witte wijn. Het vinificatieproces is traditioneel en er wordt slechts één cuvée rode en één cuvée witte wijn gemaakt. Daar zit ook de kracht van dit domein, alle wijn is gelijk in kwaliteit.

Deze witte wijn is samengesteld uit 32% roussanne, 30% grenache blanc en 38% clairette.

De licht gekleurde wijn ontwikkelt een zeer floraal parfum, met toetsen van honig. Aan de wanden van ons glas kleven zware tranen, die langzaam naar beneden glijden. De wijn begint licht zoet in de mond, met fluwelen toetsen van rijp fruit. De smaak is vol, vetzig, maar fijne zuren zorgen voor een mooie structuur, die ons met veel finesse naar een lange afdronk leidt. Dit is het prototype van een gastronomische wijn. Moet zeer lekker zijn met wit vlees.

Prijs : 28.9 euro

#### **6. CLOS DE PAPES 2008**

Deze wijn is samengesteld uit : grenache blanc, roussanne, bourboulenc, picpoul en clairette.

Een licht-geel gekleurde wijn schittert vetzig in ons glas, met een hint van honig en geparfumeerde tabak. De licht zoete aanzet in de mond wordt gevolgd door een overweldigende volle, vettige smaak met florale toetsen. Maar in het middenstuk ontbreken duidelijk zuren, waardoor de wijn iets plomp aanvoelt. In de lange afdronk is duidelijk caramel aanwezig, wat de finesse niet te goed komt.

Toch ontgoochelend.

Prijs: 40 euro

## **7. DOMAINE DE LA JANASSE 2000**

De diep gele wijn ligt te schitteren in ons glas en lijkt het resultaat van een mooi gemaakte wijn. Acacia bloemen, honig, wat positieve oxidatie en een licht rokerige toets kenmerken dit prachtig aroma. Opnieuw krijgen we een licht zoete sappige aanzet, die snel overgaat in een structuurvol middenstuk, met een romige, volle smaak die nu wel verfijnd wordt door knisperende zuren. Deze mooie finesse zindert verder in een lange afdronk, vol fruit en acaciabloemen.

Een schitterende wijn met een duidelijk bewaarpotentieel. Hij wordt gemaakt uit : 50% grenache blanc, 25% roussanne en 25% clairette.

Prijs : 32 euro

## **RODE WIJNEN 2007 :**

### **8. CLOS ST MICHEL CUVÉE RESERVEE 2007**

Deze wijn, gemaakt door de broers Olivier en Franck Mousset is samengesteld uit 40% grenache, 30% syrah en 30% mourvèdre. Alle wijnstokken zijn zeer oud.

De neus van deze paars rode wijn is viriel, diep en complex. U ruikt zacht rood fruit (aardbeien), vanille, likeurachtige konfijttoetsen en tijm. Ook wat hout en leertoetsen.

De fijne, fruitige maar kruidige smaak is zeer fris en elegant. De duidelijk aanwezige aciditeit wordt prachtig omhuld door veel rood en zwart fruit, aangevuld met toetsen van hout en leder. In de lange finale van deze complexe en elegante wijn, zindert nog duidelijk wat peper.

Alcohol : 14.5%

Prijs : 23 euro

### **9. CLOS ST JEAN 2007**

Deze blend wordt gemaakt van 75% grenache, 15% syrah, mourvedre, cinsault, vaccarese en muscardin.

De dieprode wijn heeft een schitterend vlezig aroma met veel kersen, aardbeien, koffie en wat peper. In de mond krijgen we een geconcentreerde en rijpe smaak met veel kersen, pruimen en peper. Een lichte animaliteit met leer en tabak. Het middenstuk is zeer rijk en geconcentreerd, maar heeft toch een iets te hoge likeurtoets (blockbusterachtig). Maar de wijn blijft toch goed in balans en eindigt met stevige, maar zachte tannines in een prachtige lange afdronk.

Alcohol :15%

Prijs: 29 euro

## **10. DOMAINE CRISTIA 2007**

In ons glas krijgen een opnieuw een dieprode kleur met en eerder aardse neus, paddestoelen, overgoten met veel rood, rijp fruit. De fijne aanzet is zeer fruitig en kruidig. Donker fruit, rood fruit, zachte houttonen en een duidelijke likeurtoets typeren deze sappige wijn. In de lange fruitige afdronk ervaren we veel kruiden en zachte tannines. Dit is een zeer lekkere wijn, moderne stijl, maar duidelijk geen bewaarwijn. De wijn wordt gemaakt van 90% grenache en 10% syrah.

Prijs : 24 euro

## **11. LE VIEUX DONJON 2007**

Bij deze wijn wordt gebruik gemaakt van de volgende 100 jaar oude wijnstokken : 75% grenache, 10% syrah, 10% mourvedre, 5% cinsault.

De rood purpere kleur van deze chateaufleur verrijkt ons glas met een schitterend boeket van zwarte kersen, cassis en gariguekruiden. De vlezige geconcentreerde smaak zit vol rood en donker fruit met frisse kruiden, maar de duidelijk aanwezige aciditeit zorgt voor een prachtige structuur. Een lange afdronk met rokerige toetsen en een kruidige mineraliteit vervolmaakt deze grote wijn.

Prijs : 35 euro

## **12. DOMAINE DU VIEUX TELEGRAPHE 2007**

De robijnrode wijn schittert in ons glas. Zwarte bessen, zwarte kersen, cassis, pruimen, lichte rokerige houttonen, drop, gemalen peper, exploderen in onze neus. De wijn is in de mond ongewoon soepel en elegant van begin tot einde, maar tegelijk is hij zeer geconcentreerd en krachtig. Hij vertoont een stevig geraamte van zuivere, zachte tannine, sappig zuur en alcohol, lichte animaliteit, alles perfect in balans. Hij biedt ons een full-bodied mondgevoel, met veel finesse, en een lange afdronk met kruidigheid, veel kersen en wat chocolade. Deze wijn is indrukwekkend door zijn omvang en rijkdom.

Na de ontgoocheling van de 2001, stellen verschillende panelleden zich toch vragen over het bewaarpotentieel van deze wijn. Deze wijn is nu reeds zeer toegankelijk, "dus nu drinken", zegt Guy, "in plaats van bewaren tot hij minder is !"

Prijs : 39 euro.

## **13. CHATEAU BEAUCASTEL 2007**

Deze wijn is gemaakt van een groot aantal druivensoorten: 30% grenache, 30% mourvèdre, 10% syrah, 10% counoise, en verder muscardin, vaccarese en picpoul.

De robijnrode kleur in ons glas wordt gevolgd door een heerlijke neus van veel fijn rood fruit, zwart fruit, pruimen, aardse geuren en drop. Deze wijn is over zijn ganse lengte extreem fris en toch zeer energiek. De fruitige sappigheid, de vlezige aanpak, mooie alcohol, een glorieus niveau van zuurheidsgraad, alles wordt versmolten tot een reus van een wijn, met een frisse levendigheid en een fabelachtige versheid van het fruit. De zoete tannines in de weelderige,

romige en lange afdronk, worden verfrist door aanhoudende tonen van rood fruit, tabak en zachte kruidigheid. Schitterend!!!!

Prijs : 63 euro

#### **14. CLOS DES PAPES 2007**

Wanneer deze dichte paarse wijn in ons glas vloeit, wordt onze neus bestookt met een sterk geparfumeerd kruidig boeket van rode en donkere bessen, drop, scherpe kruiden en wat romige chocolade. Hij raakt ons gehemelte met een fascinerende combinatie van materie, kracht en buitengewone elegantie. Deze wijn is zeer mondvullend, iets minder fris, iets zoeter dan de vorige, maar o zo weelderig : frambozen, fijne kruiden, geroosterde tonen, vijgen, rode en zwarte kersen. Al deze elementen zorgen voor een prachtige geraamte, waar alles goed in balans is. In de ellenlange afdronk vinden we opnieuw veel fruit en heerlijke kruidigheid. Een wijn met een groot-potentiële kwaliteit en een verbijsterende rijkdom.

Deze wijn gemaakt door Paul-Vincent Avril, de zoon van Paul Avril heeft eveneens een complexe samenstelling : 60% grenache, 20% mourvèdre, 10% syrah en verder counoise, muscardin en vaccarese.

Prijs : 51 euro

We danken kapper Jan voor deze mooie degustatie, waar opvallend weinig werd uitgespogen, waardoor de aandacht op het einde wat lossier werd. De laatste 7 wijnen van 2007 kunnen, indien nog verkrijgbaar, bij Jan bijbesteld worden. Wacht niet te lang !!

Uw dienaar

ronaldo