

Dinsdag 6 april 2010: Bordeaux wijnen 2000

PROEFNOTITIES

Traditioneel proeven wij ieder jaar in onze wijnacademie wijnen van 10 jaar oud. Dit jaar wordt het dus het magisch jaar 2000. Onze voorzitter heeft 15 mooie wijnen uitgekozen en deze worden volledig blind geproefd. We proeven telkens 2 flessen uit dezelfde regio, alleen de laatste 3 proeven wij tezamen.

Vooraf wil ik toch graag een belangrijke constatering maken. Wij proefden wijn 4, net als alle vorige wijnen, direct nadat hij in het glas geschonken was. De ervaring was bedroevend. Toen wij dezelfde wijn, na een half uur staan in ons glas herproefden, kregen wij gans andere sensaties. Alle wijnen uit 2000 worden best een tijdje vooraf in een karaf gedaan, zodat ze zich volledig kunnen ontplooien. Daarom mijn excuses voor de misschien te strenge beoordeling van de eerste drie wijnen, die we niet herproefden.

1. CHATEAU LEO DE PRADES ST ESTEPHE

Kleur: - zeer lichte doorzichtige kleur

Aroma's: - veel koffie en lichte houttoetsen

Smaak: - een tamelijk harde aanzet
- een lichte structuur met (te) veel zuren
- zoethout
- korte afdronk

Besluit: - zachte sappige wijn van het lichte type

2. CHATEAU VAL ROSE ST ESTEPHE

Kleur: - ook lichte kleur
- iets meer paarse toetsen

Aroma's: - eerder gesloten
- lichte mineraliteit

Smaak: - licht zure aanzet
- rijpe smaak, maar veel hout
- te weinig fruit en groene tannines in de afdronk
- hoekige wijn, die direct plat valt

Besluit: - te harde wijn, geen evenwichtige structuur
- te weinig fruit, ontgoochelend

3. CHATEAU LA CLEMENTINE DU PAPE CLEMENT PESSAC LEOGNAN.

Kleur: - volle kleur met licht bruine toetsen

Aroma's: - veel rood fruit in de complexe en mooi versmolten neus

Smaak: - fruitige aanzet

- mooie verweven structuur
- finesse
- veel mineraliteit
- mooie afdronk met mooie tannines

Besluit: - zeer mooie wijn met prachtige structuur

4. CHATEAU MALARTIC LAGRAVIERE PESSAC LEOGNAN.

Eerste directe proevings:

Kleur: - iets lichtere kleur dan vorige
- meer evolutie

Aroma's: - veel koffie
- onaangename, sterk gebrande neus

Smaak: - gebrand, veel koffie
- rustiek, hoekig, licht droogtrekkend

Besluit: - te oude wijn, te weinig fruit
- ontgoochelend

Tweede proevings na een half uur :

Aroma's: - storende gebrande neus was verdwenen
- veel mooi rood fruit
- rijke en complexe neus

Smaak: - veel fruit, mooie zuren
- mooie ronde structuur en lange afdronk

Besluit: - mooi versmolten wijn met groot potentieel

5. CHATEAU D'ESCURAC MEDOC MAGNUM FLES

Kleur: - zeer geconcentreerd
- lichtbruin

Aroma's: - mooie neus met ledertoets

Smaak: - krachtige aanzet in de mond
- veel body
- niet mooi versmolten
- te kruidige afdronk met zeer duidelijke tannines

Besluit: - duidelijk een eetwijn, waarvan de structuur niet evenwichtig is en uiteenvalt

6. CHATEAU CARONNE ST-GEMME MEDOC MAGNUM FLES

Kleur: - zeer donker
- geconcentreerd

Aroma's: - volle vlezig neus

Smaak: - harde aanzet
- te veel hout in het middenstuk
- te weinig fruit en structureel niet volledig in orde
- tannines te groen

Besluit: - een harde, niet-grote wijn

7. CHATEAU BONALGUE POMEROL

Kleur: - lichte kleur
- bruin rood

Aroma's: - eerst een licht vervelende zwavel geur, die na een tijdje verdwijnt
- moet duidelijk een tijdje in glas staan

Smaak: - zachte sappige wijn
- vlezig smaak
- valt op einde iets plat

Besluit: - mooie zachte wijn, ondanks de zanderige ondergrond waarop deze wijnstokken groeien

8. CHATEAU LATOUR POMEROL

Kleur: - paars buin
- volle kleur

Aroma's: - zeer complexe en fruitige neus met fijne kruiden

Smaak: - volle aanzet
- veel finesse en prachtig fruit alles in mooie harmonie
- lange afdronk met prachtige tannines

Besluit: - schitterende aangename wijn.

9. CHATEAU LABEGORGE ZEDE MARGAUX

Kleur: - schitterende paarse kleur

Aroma's: - licht ontloken neus met wat kruidigheid

Smaak: - zeer fijne aanzet met fluwelen middenstuk
- lange fijne afdronk met zijden tannines

Besluit: - een fijne zachte wijn, typisch Margaux

10. CHATEAU PIEURE LICHINE MARGAUX

Kleur: - de wijn schittert opnieuw in het glas
- iets meer evolutie

Aroma's: -mooie expressieve neus met veel koffie

Smaak: - krachtige aanzet , mooi fruit
- veel body,maar toch mooie structuur
- veel mooie en krachtige tannines in de lange afdronk

Besluit: -krachtige volle wijn met toch veel finesse

11. CHATEAU GLORIA ST-JULIEN

Kleur: - licht bruine, volle kleur

Aroma's: - fruitige jonge neus met veel koffie

Smaak: - mooie, krachtige en fruitige aanzet
- veel vanille
- volle vlezig wijn
- lange afdronk met veel rood fruit in de mooie tannines

Besluit: - schitterende wijn met nog veel potentieel

12. CHATEAU CLOS DU MARQUIS ST-JULIEN

Kleur: - lichtbruine kleur

Aroma's: - veel rood fruit
- zoethout
- licht gebrande toets

Smaak: - zeer krachtige aanzet
- zeer complex, wat lactisch
- mooi versmolten,met rood fruit, zuren, vanille
- lange afdronk met zeer fijne tannines

Besluit: -schitterende wijn, nu perfect op dronk.

13. CHATEAU HAUT GRAVET ST-EMILION

Kleur: - donkere rood-buine kleur
- schittert in het glas

Aroma's: - fruitige ,complexe neus
- zeer aangename neus

Smaak: - zeer fijne aanzet, zeer complex middenstuk
- prachtige structuur met veel, veel finesse

- mooie zuren, eucalyptol
- ellenlange afdronk met edele tannines

Besluit: - prachtige grote wijn, vol finesse
- nu ideaal om volop van te genieten, nog veel potentieel

14. CHATEAU FOMBRAUGE ST-EMILION

Kleur: - donker, geconcentreerd
- iets bruiner

Aroma's: - rijpe neus, kruidig
- lichte animaliteit

Smaak: - mooie fruitige aanzet
- vervolgens nogal veel hout
- toetsen van eucalyptol
- (te) veel body
- krachtige lange afdronk

Besluit: - zeer grote wijn, maar misschien iets te veel "extractiegevoel".

15. CHATEAU GRAND MAYNE ST-EMILION

Kleur: - donker, zeer geconcentreerd,
- diepe kleur

Aroma's: - ongelooflijk mooie, complexe neus, met veel fruit, munt

Smaak: - fijne aanzet, maar dan nog wat gesloten structuur
- ondanks krachtig gevoel, zeer veel finesse
- lange afdronk met mooi verweven tannines

Besluit: - een sublieme wijn, maar nog te jong
- wat een reus van een St-Emilion (zelfs Rik vond dit een zeer mooie Pauillac)

Algemene conclusie:

De wijnen van 2000 hebben duidelijk meer potentiëel dan die van 1999 en zijn meestal ook groter. Deze wijnen worden toch best vooraf even in een karaf gegoten, zodat ze zich dan volop kunnen ontplooiën.

Graag wil ik, in naam van ons allen, onze voorzitter bedanken voor deze prachtige en leerrijke degustatie.

Vineuze grt

Ronaldo

