

## ***Dinsdag 7 december 2010: DEGUSTATIE WIJNJUWELLEN 2010***

### **PROEFNOTITIES**

Stilaan wordt het een traditie dat onze ancienboy Rik in december ons verrast met zijn wijnjuwelen. Dit jaar heeft hij vooral niet-franse wijnen gekozen, wat zorgde voor een degustatie waarin onze smaakpapillen serieus op de proef werden gesteld. Alle wijnen werden volledig blind geproefd, waarbij nogmaals bleek hoe “gemakkelijk” het is om wijnen te herkennen.

#### **1. AS SORTES 2008 - RAFAEL PALACIOS-VALDEORRAS**

UITZICHT: - lichtgeel  
- zeer mooie intensiteit

AROMA'S: - mooie uitnodigende complexe neus  
- floraal, mineraal, limoen, perzik

SMAAK: - vette en sappige aanzet met veel witfruit  
- prachtig middenstuk met veel fris wit fruit, veel glycerol  
- zeer lange afdronk met mooie fraîcheur en veel wit fruit, eindigend met een pompelmoesbittertje

BESLUIT: - een mooie gastronomische wijn met een klein warmtegevoel (alcohol)

PRIJS: 30 euro

#### **2. CHATEAU BEAUCASTEL 2003 - CHATEAUNEUF-DU-PAPE**

UITZICHT: - donker geel  
- goede intensiteit

AROMA'S: - licht zoete neus, licht oxidatief (verdwijnt na walsen)  
- honing, brood (gistcellen)

SMAAK: - mooie aanzet met wat noten en abrikozen,  
- licht zoet en toch droge wijn, lichte oxidatie  
- bittere afdronk

BESLUIT: - niet zo'n aangename wijn, vooral voor die prijs

PRIJS: 45 euro

#### **3. DOMAINE RAMONET 2004 CHASSAGNE MONTRACHET 1 CRU**

UITZICHT: - citroengele kleur, mooie intensiteit

AROMA'S: - eerder gesloten neus, zelfs na walsen  
- lichte kruidigheid en wat vanille

SMAAK: - boterachtige aanzet, veel wit fruit en vanille  
- mooie structuur, maar met veel glycerine in middenstuk, vettig  
- een mooie, licht zilte afdronk met wat peper

BESLUIT: - mooie eetwijn, maar mist wat finesse, eerder Meursault type

PRIJS: 35 euro

#### **4. SOLANES 2003 PRIORAT –CIMS DE PORREA**

- UITZICHT: - donkerpaars, niet helder  
AROMA'S: - intense neus met veel kersen, chocolade, kruidigheid  
- lichte animaliteit  
SMAAK: - vol fruitige aanzet, kersen, aardbeien  
- zeer mooi middenstuk, veel fruit en mooie kruidigheid, perfect in evenwicht  
- mooi fruit ondersteund door fijne zuren  
- lange afdronk met zijdeachtige tannines  
BESLUIT: - zeer mooie eetwijn, bv bij wild met zoet fruit

#### **5. BEAUNE 1ER CRU BRESSANDES –DOM HENRI GERMAIN 2002**

- UITZICHT: - zeer geëvolueerde bruine kleur  
AROMA'S: - licht zoete neus, met selder, wat vegetaal  
SMAAK: - fruitige sappige aanzet, met nog wat body, maar nogal veel zuren  
- korte afdronk met te weinig fruit  
BESLUIT: - deze wijn is nodig gedronken en over zijn hoogtepunt  
PRIJS: 28 euro

#### **6. DOM GROS FRERE ET SOEUR 2001 VOSNE ROMANEE**

- UITZICHT: - bruine geëvolueerde kleur  
AROMA'S: - oude neus met aardse tonen, paddenstoelen, cederhout  
SMAAK: - zeer evenwichtig, finesse, fraîcheur  
- mooie lange afdronk met veel finesse, duidelijk beter dan nr 5  
BESLUIT: - deze wijn proefden we in onze bourgogne degustatie van het jaar 2005 en dat jaar was duidelijk van een hogere kwaliteit.  
PRIJS: 32 euro

#### **7. CORULLON 2006 BIERZO - DESCENDIENTES DE J. PALACIOS**

- UITZICHT: - donkerpaars, inktkleurige wijn  
AROMA'S: - complexe krachtige neus met drop, zwarte bessen, chocolademelk  
SMAAK: - krachtige fruitige aanzet met mooi sappig middenstuk, zeer geconcentreerd  
- toch mooie fraîcheur door de fijne zuren  
- lange kruidige afdronk met mooie strakke tannines  
BESLUIT: - complexe grote wijn, maar nog te jong, toch wat gebrande toets (alcohol)  
PRIJS: 36 euro

#### **8. BISHOP SHIRAZ 2007 –GLAETZER –BAROSSA VALLAHEY AUSTRALIE**

- UITZICHT: - ondoorzichtige, inktkleurige wijn  
AROMA'S: - zeer rijp fruit, aardbeien  
- floraal, viooltjes  
SMAAK: - zeer fruitige aanzet, wat zoet

- krachtig middenstuk met chocolade, koffie, zoethout
  - pittige zuren geven wat fraîcheur
  - gebrande afdronk met zoete toets
- BESLUIT: - blockbuster met veel extractie, te weinig finesse, misschien eetwijn bij wild
- PRIJS: 23 euro

### **9. HAUT-BAILLY 2001 PESSAC LEOGNAN**

- UITZICHT: - zeer donker, ondoorzichtig
- AROMA'S: - geconcentreerde neus met veel zwarte bessen  
- lichte fumétoetsen
- SMAAK: - aanzet met fruitige toets van bosbessen en lichte kruidigheid  
- elegante structuur met aardse toets  
- mist toch wat sappigheid, waardoor hij wat strak aanvoelt  
- middelmatige afdronk met fijne tannines en wat peper
- BESLUIT: - niet zo'n grote wijn, maar wel elegant  
- moeilijk proeven na de vorige blockbuster, die je mondpalet toch belast
- PRIJS: 37 euro

### **10. ANAPERENNA 2006 GLAETZER –BAROSSA VALLEY –AUSTRALIE**

- UITZICHT: - zeer donker kleur
- AROMA'S: - veel donker fruit, vanille en eik
- SMAAK: - sappige aanzet met veel zwart fruit, zeer kruidig,  
- veel body, maar fruit toch ondersteund door stevige zuren  
- lange afdronk met mooie tannines en pepertje
- BESLUIT: - veel mooiere wijn dan Bishop nr 8, maar toch veel alcohol en een gebrek aan finesse
- PRIJS: 38 euro

### **11. EL REVENTON 2007 –VINEDOS RAUL PEREZ \_ CEBREROS -SPANJE**

- UITZICHT: - licht bruin rode kleur
- AROMA'S: - animale reuk en gebrand
- SMAAK: - zeer veel zwart fruit, zeer veel kruidigheid  
- afdronk met gebrande smaak door alcohol
- BESLUIT: over deze wijn waren de meningen verschillend  
1: sommigen vinden dit de nieuwe stijl van wijn met veel alcohol, door opwarming  
2: deze wijn bevat volgens anderen te veel alcohol, waardoor hij op porto lijkt
- PRIJS: 35 euro

## **12. BRUNO ROCCA 2004 –BARBARESCO –PIEMONTE**

UITZICHT: - donkerbruine kleur, matige intensiteit  
AROMA'S: - zeer complexe neus, met tabak, ceder, fris rood fruit, kruidigheid  
SMAAK: - zeer frisse volle aanzet met mooie kruidigheid  
- zeer sappige wijn met veel finesse, mooie zuren verweven met mooi fruit  
- in zeer lange afdronk zijn de tannines een beetje overheersend  
BESLUIT: - finessevolle grote bewaarwijn  
PRIJS: 45 euro

## **13. DOMAINE HUET 1996 –VOUVRAY-LE MONT (moelleux)**

UITZICHT: - strogeel  
AROMA'S: - complexe, zeer rijpe neus, met veel honig  
SMAAK: - zeer volle fijne aanzet met enorm fijne zuurtjes  
- zeer mineraal en zeer fris  
- lange fijne afdronk  
BESLUIT: - prachtige liquoreuze wijn met enorm veel finesse  
PRIJS: 27 euro

Opnieuw heeft Rik ons een zeer leerrijke avond bezorgd met ongewone wijnen en wij danken hem daar ook hartelijk voor.

ronaldo