

Dinsdag 1 maart 2011: Wijnen uit Zwitserland

PROEFNOTITIES

Deze degustatie werd verzorgd door het huis "Saveurs Suisses" uit Brussel. Voor de meeste leden was Zwitserse wijn een nobele onbekende en daarom werd nieuwsgierig uitgekeken naar de kwaliteit van deze wijnen. We proeven blind en geven zo eerlijk oordeel over de wijn.

WITTE WIJNEN:

1. TERRE DI GUDO BIANCO 2009 VAN TAMBORINI VINI

Uitzicht: - zeer licht geel
Aroma's: - frisse neus
- floraal
- citrus
Smaak: - minerale aanzet, maar dan zeer vettig en mollig
- exotische toetsen, pompelmoes
- weinig zuren
- fruitige afdronk met duidelijk bittertje op einde
Besluit: - als druif gebruikt men hier MERLOT
- deze wijn is te vol en heeft te weinig zuren
Prijs: 15 euro

2. REZE 2009 VAN CAVE CHANTON

Uitzicht: - licht gele kleur, iets meer kleur
Aroma's: - complexe neus met veel honig, hars, pepermint en rabarber
Smaak: - zeer frisse aanzet met wit fruit en lichte kruidigheid
- sappige wijn met fijne zuren, alles mooi in evenwicht
- lange afdronk, beendroog en zeer mineraal
Besluit: mooi frisse wijn gemaakt op 1100 m hoogte
Prijs: 20 euro

3. HUMAGNE BLANCHE 2006 VAN CAVE LA TOMALE

Uitzicht: - strogeel kleur
Aroma's: - eerder gesloten
- na walsen exotisch fruit, floraal, rijp geel fruit, boter toets
Smaak: - zeer fruitige volle aanzet, met zekere molligheid in het midden
- wijn blijft toch droog door voldoende zuren
- zeer korte afdronk
Besluit: wijn valt op het einde een beetje weg
Prijs: 15 euro

4. PETIT ARVINE 2008 VAN THIERRY CONSTANTIN

- Uitzicht: - strogeel
Aroma's: - verbrande rubber, mineraal, exotisch fruit, rabarber
- complexe neus
Smaak: - frisse fruitige aanzet met toch mollig middenstuk
- de prettige, duidelijk aanwezige zuren geven deze wijn veel fraîcheur
- iets ziltig
- mooie lange afdronk, licht kruidig,
Besluit: - zeer mooie wijn, perfect in evenwicht en alles mooi versmolten
Prijs: 18 euro

5. SAVIGNAN BLANC 2007 VAN NICOLAS ZUFFEREY

- Uitzicht: - groengeel
Aroma's: - zeer rijpe neus, kweepeer, perzik
Smaak: - licht prikkelend op de tong door CO2
- mooi wit fruit, wat lactisch
- zeer vettig in middenstuk, maar door mooie zuren blijft de wijn fris
- licht ziltig
- zeer lange afdronk
Besluit: zeer mooie eetwijn
Prijs: 16 euro

6. BLANC DE NOIR 2005 VAN JEAN-MICHEL NOVELLE

- Uitzicht: - roze kleur
- gamay is druif voor rode wijn waar men witte wijn van maakt
Aroma's: - overrijp fruit, wat evolutie
- licht oxidatief
Smaak: - nootachtige aanzet, vettige wijn, die toch beendroog smaakt
- licht oxidatief, gebrande toetsen, Jura type wijn
- bitterheid in afdronk
Besluit: niet volledig versmolten, moeilijke wijn
Prijs: 21 euro

RODE WIJNEN:

7. CORNALIN NOBLE CEPAGE 2008 VAN CHARLES BONVIN

- Uitzicht: - paarse kleur, licht getaande rand
Aroma's: - zeer veel rood fruit, rode kersen
- lichte kruidigheid
Smaak: - vol fruitige aanzet
- zeer sappig, licht kruidig, peper
- zeer elegante en super fruitige wijn
- korte afdronk

Besluit: - elegante fruitige wijn om 's zomers fris te drinken
Prijs: 21 euro

8. GAMARET 2009 VAN CAVE DU VIEUX MOULIN

Uitzicht: - diepe en donkere kleur
Aroma's: - verbrande, vermoeiende neus
- animaal
Smaak: - aanzet is zeer krachtig en gebrand
- zeer kruidig, eucalyptus
- lange slechte afdronk
Besluit: monotone, vermoeiende wijn
Prijs: 18 euro

9. PINOT NOIR RESERVE 2007 VAN P. WEGELIN

Uitzicht: - zeer lichte kleur
Aroma's: - mooie fruitige neus, kersentoets, zeer mineralig, silex
Smaak: - mooie fijne, fruitige aanzet, kersen
- lichtvoetig, maar fijn middenstuk, bourgogne type
- alles is mooi in evenwicht
- lange afdronk met fijne tannines
Besluit: schitterende wijn, waar veel bourgognes niet kunnen aan tippen
Prijs: 25 euro

10. HUMAGNE ROUGE 2009 VAN JL MATHIEU

Uitzicht: - diep donker, paarse kleur
Aroma's: - zure noorderkrieken, zure lacticiteit
- toasted
Smaak: - volle aanzet met veel fruit
- zeer sappig, veel krieken
- toasted
- korte afdronk, waarin wijn uiteenvalt en wrange nasmaak geeft
- vegetaal
Besluit: wijn valt rap terug en heeft een te dominante gebrandheid
Prijs: 21 euro

11. CARMINOIR 2009 VAN F. COTTAGNOUD

Uitzicht: - donker kersrood
- licht getaande rand
Aroma's: - zeer rijpe neus, kersenlikeur
- zoete neus, caramel
Smaak: - in aanzet zeer veel zwart fruit
- middenstuk is zwak en hoekig

- te veel hout
- afdronk is droogtrekkend
Besluit: wijn met zeer rustieke stijl, hard, te hoekig, te veel hout
Prijs: 30 euro

12. SYRAH 2009 VAN HENRI VALLOTON

Uitzicht: - diep, donker, paarse kleur
Aroma's: - zeer kruidige neus
- aardse toetsen
- veel zwart fruit
- zoete impressie
Smaak: - volle aanzet, fruitbom
- zeer sappig en mooie kruidigheid
- mooi verweven zuren
- iets zoet
- prachtige lange afdronk met mooi fluwelen tannines
Besluit: topwijn met schitterende afdronk
Prijs: 25 euro

ZOETE WIJNEN:

13. AMIGNE 2007 VAN THIERRY CONSTANTIN

Uitzicht: - lichtgele kleur
Aroma's: - mooie neus met veel rijp fruit
- abrikoos, amandel, mirabellen, honig
Smaak: - fris fruitige aanzet van abrikoos
- evenwichtig, maar vlak
- licht zoete smaak
- korte afdronk
Besluit: zeer gemakkelijke wijn, niet groots, met merkbare bitterheid op einde
Prijs: 18 euro

14. ERMITAGE GRAIN NOBLE 2004 VAN HENRI VALLOTON

Uitzicht: - goudkleurig geel
Aroma's: - positieve oxidatie
- vluchtige zuren, hars, sinaasappel
Smaak: - zeer plakkerig, te zoet en te weinig zuren
- te plomb en zoet
- te veel honig
- te zoet in afdronk
Besluit: te zoete wijn, zonder fraîcheur door afwezigheid van zuren
Prijs: 25 euro

De degustatie van deze onbekende Zwitserse wijnen was toch een positieve ervaring, met enkel mooie uitschieters, zoals die pinot noir.

Grt

Ronaldo