

## ***Dinsdag 3 mei 2011: Wijnen uit Canada***

### **PROEFNOTITIES**

De heer Christophe Lecoque uit Zoersel, van het huis Artevino, is gastspreker deze avond .

De meeste leden, hebben nog nooit Candese wijnen gedronken, behalve de icewines, wijnen gemaakt van in bevroren staat geplukte druiven.

Canada heeft 2 grote wijngebieden: het eerste gebied ligt volledig in het westen van het land, Britisch Columbia, rond Vancouver. Het tweede gebied is Ontario, in het Zuid-Oosten van het land, vlak boven Ohio in de VS.

### **WITTE WIJNEN:**

#### **1. MISSION HILL RESERVE 2006**

Druif: Pinot Blanc  
Kleur: Deze wijn heeft een licht strogele kleur met licht groene toets.  
Neus: - zeer aromatisch expressief  
- mooi rijp wit fruit  
- vetzig, lichte mineraliteit  
Mond: - fris fruitige aanzet, mooie viscositeit, veel wit fruit  
- frisse zuurtjes geven toch frisheid  
- middellange afdronk met duidelijk aanwezig bittertje  
- koud schenken, anders komt bitterheid meer naar boven  
Prijs: 16.5 euro

#### **2. MISSION HILL RESERVE 2006**

Druif: sauvignon Blanc  
Kleur: goud geel  
Neus: - zeer rijpe gele vruchten, mollig  
- rabarber  
Mond: - krachtige volle aanzet van rijp wit fruit, abrikoos, perzik  
- vetzig maar toch mooie zuren  
- complexer dan vorige wijn  
- mooie lange afdronk met licht bittertje  
Prijs: 16.5 euro

#### **3. MISSION HILL SLC ( select lot collection )**

Druif: 80 % sauvignon en 20 % Semillon  
Kleur: goud geel  
Neus: - netels, vlier (sauvignon )  
- abrikoos, hout ( Semillon )

Smaak: - zeer romige, rijke wijn, met abrikozen toets  
- semillon komt duidelijk naar voren  
- zeer vetzig  
- lange afdronk met botertoets  
Prijs: 22 euro

#### RODE WIJNEN:

#### **4. PELEE ISLAND WINERY 2008**

Druif: Baco Noir VQA Ontario  
Kleur: licht donker  
Neus: - gerookt spek, koffie, zwarte bessen, lactisch  
- eigenaardige neus  
Smaak: - fris fruitige aanzet, met verbrande toetsen  
- zeer sappig, noorder krieken, veenbessen  
- behoorlijk zuur  
- ongewone smaak, misschien lekker met wild  
Prijs: 10 euro

#### **5. PELEE ISLAND 2007**

Druif: Blend van 2 druiven : gamay noir en zweigelt  
Kleur: licht bruine kleur  
Neus: - zure kersen (pinot noir )  
- munt, peper ,sigarenkistje  
Smaak: - mooie gamay aanzet met veel kruiden  
- zeer sappig met veel kersen, ondersteund door mooie zuren  
- zeer mooie fruitige afdronk met duidelijke pepertoets  
Prijs: 12.5 euro

#### **6. PELEE ISLAND 2022**

Kleur: bruine kleur met evolutie  
Neus: - koolachtig, belga drop toets, vegetaal  
Smaak: - zeer kruidig in de aanzet, mager skelet, te weinig fruit  
wijn is te oud, over hoogtepunt

#### **7. MISSION HILL SLC 2004**

Druif: syrah  
Kleur: zeer donker kleur  
Neus: - zeer expressief, fruitbom: bosbessen, cassis  
- veel leder, reglisse  
Smaak: - zeer krachtige aanzet met veel fruit, veel peper

- kalkachtig  
- lange afdronk met krachtige tannines en gerookte toetsen  
wijn moet nog liggen en versmelten  
Prijs: 30 euro

### **8. MISSION HILL 2005**

Druif: Merlot 42 %  
Cabern sauvignon : 28%  
Cabernet franc : 20%  
Petit verdot : 10%  
Kleur: zeer donkere kleur  
Neus: - fijne charmante neus  
- fijn zwart fruit, licht toasted  
- eucalyptus  
Smaak: - zeer fruitige en krachtige aanzet  
- elegantie, kracht en finesse  
- fijne kruiden  
- schitterende lange afdronk met zachte tannines en veel witte peper  
wijn met enorm bewaarpotentieel  
Prijs: 45 euro

### **ICE WINES:**

### **9. LATE HARVEST 2007 ( geen ijswijn )**

Druif: vidal  
Kleur: zeer licht gekleurd  
Neus: - eenvoudig, ananas, wat petrol  
Smaak : - eenvoudig, limonadeachtig  
- wat ananas

### **10. PELEE ISLAND 2006**

Druif: vidal  
Kleur: donker geel  
Neus: - mooie neus met abrikozen, mirabellen  
- limoen  
Smaak: - rabarber, limoen, abrikozen  
- wijn heeft te weinig zuren, waardoor hij plakkerig overkomt  
Prijs: 38 euro voor 37cl

## **11. PELLE ISLAND 2004**

Druif: riesling  
Neus: veel honig, petroltoets  
Smaak: - zeer zoete aanzet  
- hier toch wat zuren, waardoor wijn frisser aanvoelt dan vorige wijn  
- mineraliteit  
- zeer lange afdronk, maar toch iets te zoet  
Prijs: 60 euro voor 37cl

Wij danken de heer Lecoque voor de vriendelijke en deskundige manier, waarop hij ons liet kennismaken met niet alledaagse wijnen.

ronaldo