

## ***Dinsdag 6 december 2011: Verrassingsdegustatie***

### **PROEFNOTITIES**

Zoals ieder jaar verzorgt Rik onze degustatie in december. Ditmaal bezorgt hij ons geen wijnjuwelen, maar wil ons doen zoeken naar verschillen of gelijkenissen tussen verschillende huizen binnen een bepaalde streek. De proeverij gebeurt volledig blind, per 2 of 3 wijnen.

#### **Witte wijn:**

We proeven 2 witte wijnen uit Vouvray, Loire, gemaakt van de chenin druif:

##### **1.a. HUET LE MONT SEC 2006.**

Kleur: licht geel, lichte evolutie  
Neus: eerder gesloten, licht zoet, rijpe neus  
Smaak: - veel appel en citrus in aanzet, wat exotisch  
- frisse smaak, licht mineralig  
- mooie zuren en nerveus  
- lange afdronk met stevig zuur  
Prijs: 12,8 euro

##### **1.b. FOREAU CLOS NAUDIN 2006.**

Kleur: lichtgeel, jonger dan vorige  
Neus: meer citrus, groene appel, limoen, zeer fris  
Smaak: - aanzet met rijpe appel, calvados smaak  
- lichte oxidatie, exotische toets  
- zeer zwaar in midden en wat overrijp zoet  
- tamelijk bitter in afdronk  
Prijs: 16 euro

#### **Rode wijn:**

VINS DE PAYS D'OC

##### **2.a. Dom de Condamine: Cuvée Elixir Collection 2008.**

Kleur: paars  
Neus: tamelijk gesloten, lichte peper, paprika toets  
Smaak: - mooie fruitige aanzet  
- dan komen gebrande toets en paprika boven  
- niet evenwichtig  
- eindigt droogtrekkend en met teveel zuren  
Prijs: 10 euro

### **2.a. Dom de Condamine: Aoc Languedoc 2009.**

Kleur: paars, maar iets lichter  
Neus: mooie neus van rood fruit, kers, aardbeien, kruidig  
Smaak: - fruitige aanzet, maar vlug is de smaak te veel elixerachtig  
- niet evenwichtig, te veel confituursmaak  
- wrange afdronk  
Prijs: 5,55 euro

### **3. CHATEAU MONTPEZAT: CUVÉE PRESTIGE 2006.**

Hier laat Rik ons 3 glazen proeven en vraagt welke wij de lekkerste vinden.

Glas 1: magnum enkele uren gedecanteerd

Glas 2: magnum rest in de fles

Glas 3: traditionele fles

De meeste verkiezen glas 2, voor glas 1 en glas 3

De magnum is duidelijk beter.

Kleur: zeer donker paarsbruin  
Neus: zwart fruit, bosbessen, kruidig, hout  
Smaak: - zeer mooi rood fruit, kruidig en krachtig  
- niet vermoeiend, nog te jong, tannine moet nog versmelten  
- mooie afdronk met mooie tannines en frisse zuren  
- prijs kwaliteit zeer goed  
Prijs: gewone fles: 16,65 euro  
Magnum: 29,56 euro

CAHORS 100 % MALBEC

### **4.a. Clos Triguedina 'Cuvée Probus' 2005.**

Kleur: lichte getaande rand  
Neus: - gesloten neus, voor walsen  
- na walsen: mooie neus met veel zwart fruit, wat hout  
Smaak: - zeer volle fruitige aanzet, donker fruit  
- mooie structuur en mooie densiteit  
- lange afdronk met veel donker fruit, iets te veel cederhout  
Prijs: 29 euro

### **4.b. Chateau Lamartine: 'Cuvée expression ' 2005.**

Kleur: zeer donker kleur  
Neus: zeer open neus met braambessen, zwarte kersen, zeer rijk  
Smaak: - frisse krachtige aanzet  
- zeer mooi middenstuk, zeer vol, veel fruit  
- aardse tonen, humus

- zeer sappig, fijne kruiden
- lange, prachtige fijne afdronk
- zeer mooie wijn

Prijs: 25,89 euro

## BRUNELLO DI MONTALCINO

### **5.a. CIACCI PICCOLOMINI D'ARAGONA DOCG 2006.**

Kleur: licht bruin

Neus: - zeer geëvolueerde neus, schraal  
- tertiaire aroma's, zeer mineraal, petroltoets, vuursteen

Smaak: - oudere wijn, nog niet versleten, voor liefhebbers van oude wijn  
- gekonfijt fruit met fijne zuren  
- animaal, tabak

Prijs: 31,99 euro

### **5.b. CIACCI PICCOLOMINI D'ARAGONA DOCG 1997.**

Kleur: licht bruin

Neus: slechte neus, zweetvoeten

Smaak: totaal versleten, te oud, niet drinkbaar

Prijs: 39,14 euro

## BOURGOGNE VOLNAY 2003

### **6.a. Premier cru Champans Marquis d'Angerville.**

Kleur: duidelijk evolutie, bruin

Neus: animaal

Smaak: - mooi rood fruit in de aanzet, dat prachtig evolueert in het middenstuk  
- wat sous-bois  
- veel finesse en ragfijne zuren  
- lange afdronk met fijne tannines, omringd door mooie zuren

Prijs: 45 euro

### **6.b. Premier Cru Champans Gagnard-Delagrance.**

Kleur: donkere kleur, jonger dan vorige

Neus: animaal, maar toch jongere neus dan vorige, meer zwart fruit

Smaak: - stevige aanzet, met veel fruit  
- mooie fijne zuren die zorgen voor jongere en frissere smaak  
- mooie lange afdronk met nog stevige tannines  
- mooie krachtige wijn, duidelijk jongere smaak dan vorige

Prijs: 38 euro

## **Zoete wijn:**

AOC BARSAC (SAUTERNES )

### **7.a. Chateau Closiot 2003.**

Kleur: donkergeel  
Neus: zeer zoet, abrikoos  
Smaak: - mierenzoet, abrikoos, honing, mirabellen  
- te weinig zuren, plakkerig  
Prijs: 40,40 euro voor 2 halve flesjes

### **7.b. Chateau Closiot 2006.**

Kleur: donkergeel  
Neus: veel wit fruit, abrikoos  
Smaak: - nog steeds zeer zoet, perzik  
- iets meer zuren dan vorige, waardoor iets frissere smaak  
- nog te zoet en te weinig finesse  
Prijs: 24,50 euro voor 1 fles 750ml

Na deze mooie degustatie, waarvoor wij Rik hartelijk bedanken, kwam Rik met meer dan verrassend nieuws. Rik gaat vanaf 1/1/12 onze wijnacademie verlaten. "Sans rancune" zegt hij zelf, maar hij voelt dat hij ermee moet stoppen. Iedereen was meer dan verbaasd, maar wij moeten zijn standpunt respecteren. Ik heb Rik weten beginnen in de eerste jaren bij Geert Vdweghe en wij hebben ettelijke uren samen geproefd. Daarom wil ik je in mijn persoonlijke naam hartelijk bedanken voor de vele uren vriendschap en plezier. Maar ook in naam van de ganse wijnacademie wil ik Rik bedanken voor zijn vele verslagen en leerrijke teksten die hij in vele nachtelijke uren op onze website toverde. Rik, het ga je goed en nog vele gezonde jaren met de ganse familie.

Grt

Ronaldo