

Dinsdag 5 juni 2012: Edel Zoet door Roger Verstraete

PROEFNOTITIES

Ons bestuurslid Roger verzorgt deze moeilijke degustatie van mooie zoete wijnen. Zoals steeds zijn onze verwachtingen dan ook groot. Slechts 1 wijn, de laatste, werd aangekocht. Alle andere wijnen werden geschonken door onze bestuursleden. Na iedere wijn vermeld ik dan ook de milde schenker. Dit was natuurlijk een mooie opsteker voor onze kas. Alle wijnen worden blind geproefd, om vooroordelen te vermijden.

1. EXQUISE SEC JACQUES SELOSSE (Roger)

Dit is 100% chardonnay Blanc de Blanc gemaakt van 3 jaargangen.

Kleur: strogeel
Bruisend
Neus: abrikozen, koekebrood, krenten
Smaak: mooi volle aanzet met goede explosie in de mond
Rijpe appel, veel abrikozen
Positieve oxidatietoets in middenstuk (schijnt typisch voor Selosse)
Mooie afdronk met veel amandel, begeleid door fijne zuren
Dit is een zeer mooie demi-sec, ideaal bij gebakken foie gras
Prijs: 100 euro

2. HERITAGE 2002 DOMAIN MICHEL (Jan)

Deze wijn bestaat voor 100% uit chardonnay. Door de late oogst krijgen de druiven een overrijp karakter. In 2002 heeft er door het spel van mist en zonneschijn een botrytis plaatsgevonden in de wijngaard.
15.5° alcohol.

Kleur: mooi geel kleur
Neus: frisse zure neus van rabarber, sinaasappelschil
Smaak: zoete aanzet van honig
In middenstuk mooie zuren
De afdronk is nogal sterk bitter
De wijn lijkt ons niet zeer evenwichtig
Prijs: 33,44 euro

3. VOUVRAY MOELLEUX 2005 LE MONT DOM HUET (Roger)

Hier hebben we 100% Chenin Blanc, met wijnstokken van 40 jaar oud.

Kleur: licht geel
Neus: tamelijk gesloten, beetje rijpe ananas, floraal
Mond: fijne aanzet met frisse zuren en florale toets
Mooie rondeur, maar toch zeer elegant
Perfect in evenwicht
Mooie lange afdronk
Zeer mooie wijn
Prijs: 30,25 euro

4. VOUVRAY MOUELEUX 1989 FOREAU CLOS NAUDIN (Jan)

Deze wijn had een kurksmaak waardoor we geen beoordeling konden geven.

5. QUARTS DE CHAUME 1990 L'AMANDIER (Pol)

100% chenin Blanc, botrytis

Kleur: donker geel
Neus: kaas, gebrand (van de pourriture noble)
Smaak: tamelijk visceuze wijn met appelsiensmaak
Metallisch in middenstuk, chemisch
Afdronk: wat droog (door ouderdom) met zeer bittere nasmaak
Wijn is te oud.
Prijs: 62 euro

6. QUARTS DE CHAUME 1995 DOM DES BAUMARD (Pol)

100% chenin Blanc, botrytis

Kleur: donker geel
Neus: caramel, gebrand, lactisch
Smaak: zeer zoete aanzet, maar niet plakkerig door mooie zuren
Veel fruit, etherisch
Alles zeer mooi versmolten tot een prachtig middenstuk met fijne zuren
Zeer lange afdronk met veel finesse
Zeer mooie wijn
Prijs: 100 euro

7. TRIMBACH 1989 SELECTION DE GRAINS NOBLES (Pol)

100% gewürztraminer selection de grains nobles, zijn rijker en zeldzamer dan vendange tardive, ze worden alleen geogost onder ideale klimatologische omstandigheden.
Druiven worden een voor een geplukt, botrytis.

Kleur: sterk geel
Neus: zeste van sinaasappel, munt, pompelmoes, kruidig
Zeer complexe en minerale neus
Smaak: zeer frisse aanzet met veel kruiden
Minder liquoreus dan vorige wijn, en veel mirabellen
Een licht wrange afdronk met serieus bittertje
Prijs: 55 euro voor 37.5 cl

8. HEIMBOURG vendange tardive 1994 DOM ZIND HUMBRECHT (Roland)

100% pinot gris, niet gefilterd, Elzas

Kleur: donkergeel
Neus: zeer mooie fijne neus, lichte honigtoets, abrikoos, lichte mineraliteit
Smaak: krachtige maar fijne aanzet met veel abrikoos
Volle wijn met zeer mooi evenwichtig middenstuk

Licht sprankeling op de tong
Mooie fraicheur, door voortdurend spel tussen zuren en zoet
Lange frisse afdronk
Zeer mooie wijn
Prijs: 74,99 euro

9. LES JARDINS DE BABYLONE 2004 DIDIER DAGENAU (Roger)

100% Petit Manseng
2004 was een groot wijnjaar in de Jurancon.
Deze wijnmaker is bekend als de beste wijnmaker van de wereld.
Deze wijn werd voor de eerste maal gemaakt in 2004.

Kleur: bruin geel
Neus: honig, rijp fruit, citrus toetsen, champignons
Smaak: zeer frisse aanzet met geconfijt fruit
Zeer mooi evenwicht
Veel finesse door mooie aciditeit
Fijne, elegante lange afdronk.
Dit is een topwijn, die niet zal vermoeien.
Prijs: 60 euro voor 50 cl

10. LE TORDAVE RECIOTO 2004 DELLA VALPOLICELLA (Roger)

60% corvine, 30% Rondinella, 5% Molinara
Deze wijn is afkomstig van half droge druiven, die laat blijven hangen

Kleur: licht rode kleur
Neus: mooi rijp fruit met zuren, kersen, banaan
Smaak: frisse aanzet met veel zure kersen
Mooi kruidig
Wat alcoholtoets
Chocolade
Frisse afdronk met veel fijne zuren
Een mooie rode zoete wijn, die absoluut niet vermoeiend smaakt.
Prijs: 25 euro 50cl

11. CHATEAU FILHOT 1995 SAUTERNES (Roland)

55% semillion, 40% sauvignon, 5% muscadelle
Gerijpt in oude eiken vaten, Bordeaux Sauternes

Kleur: bruin geel
Neus: droge neus, gebrand
Tertiaire aroma's, leder, wierook
Smaak: strenge toetsen van etherische oliën
Beetje sherry
Deze wijn is over zijn top en niet aangenaam meer.
Prijs: 55 euro voor 50 cl

12. PASSION DE CLOSIOT 2001 (Gido)

100% semillion,
Druif per druif geselecteerd, rijping 36 maand in nieuwe eiken vaten
Barsac Sauternes, botrytis

Kleur: mooi sterk geel
Neus: botrytis in neus
Boterspekjes, amandel, vanille
Smaak: zeer vette aanzet met veel hout en vanille, zeer rijp fruit
Een beetje streng,
Zeer veel glycerol, wat stroperig, mist duidelijk zuren
Blijft plakkerig in afdronk met veel vijgen en dadels
Deze wijn zal waarschijnlijk niet verbeteren met te bewaren.
Prijs: 50 euro

13. RIEUSSEC 1975 SAUTERNES (Pol)

Deze mooie buurman van Yquem hebben wij jammer genoeg niet kunnen proeven, want ook hier was duidelijk kurk aanwezig.

Prijs: 125 euro

14. CHATEAUX D'YQUEM 1998

80% semillion, 20% sauvignon
Selectie druif per druif aangetast door botrytis
Rijping in nieuwe eiken vaten

Kleur: lichtgeel, met mooie glans
Neus: citrus, hout, zeer complex en fijn
Smaak: zeer frisse aanzet
Mooie elegante wijn, volle smaak met veel finesse
Alles is hier perfect in evenwicht en zeer elegant
Zeer lange, fijne afdronk met mooie zuren
Dit is een topwijn met nog veel bewaarcapaciteit.
Prijs: 181,2 euro

Wij danken Roger voor deze prachtige degustatie en vooral voor de manier waarop hij deze moeilijke degustatie heeft opgebouwd. A la prochaine !!!!!

Grt

ronaldo