

## ***Dinsdag 6 november 2012: Libanese wijn Chateau Musar***

### **PROEFNOTITIES**

Deze degustatie wordt gegeven door onze voorzitter die ons een mooi overzicht zal geven van dit Libanees wijnhuis. Er waren slechts 9 leden aanwezig, maar onze voorzitter heeft gezorgd voor 3 gastleden, zodat onze kas nu ook een goede beurt maakt.

#### **CHATEAU MUSAR.**

Dit wijnhuis werd in 1930 opgericht door Gaston Hochar. De wijngaarden liggen in de Bekkaa vallei en het kasteel, waar de wijn wordt gemaakt, ligt een 100km verder in Chazir, 10 km ten noorden van Beiroet.

De wijngaarden zijn gelegen op een hoogte van 1000 m, beschermd door de omringende bergen en parallel met de Middellandse zee. De grote hoogte en de nabijgelegen zee zorgen voor de nodige afkoeling, wat belangrijk is voor de vorming van zuren in de druif. De totale oppervlakte bedraagt 130ha en dit met een geringe productie van 35 hl/ha.

De rode wijn is een mix tussen Medoc en Rhone, met druiven als cabernet sauvignon, syrah, mourvèdre, grenache en carrignan. Het gebruik van Franse druivensoorten is niet verwonderlijk, want Libanon was van 1924 tot 1946 een Franse kolonie. De compositie van de blend verandert ieder jaar afhankelijk van de oogstresultaten.

We proeven 3 soorten wijnen van het huis Musar:

Musar jeune  
Hochar père en fils  
Chateau Musar

#### **1. MUSAR JEUNE WIT 2010.**            prijs 14 euro

Druiven:    viognier 40 % - chardonnay 30 % - vermintino 30 %  
Kleur:        lichtgeel, grote viscositeit  
Neus:        bloemig, honing, groen ( typisch viognier )  
Smaak:      - zachte, vettige aanzet  
              - middenstuk is smaakvol, mellig, bloemig  
              - wijn eindigt met mooie zuren en een bloemkoolbittertje, ook een lichte vegetale toets.  
Een wijn om jong te drinken, die eerder lomp overkomt.

#### **2. MUSAR JEUNE ROOD 2010.**            prijs 14 euro

Druiven:    syrah 30 %, cinsault 50 %, cabernet sauvignon 20 %.  
Kleur:        licht bruin rood  
Neus:        wat cederhout, rijp rood fruit, kersen  
              Een zweem van zweetvoeten  
Smaak:      die fruitige toetsen van de neus vinden we ook in het rijk, warm mondpalet  
              Sappige en soepele wijn met veel kersen en wat kruiden  
              Een lichte zoete toets  
              Afdronk met nogal wat zuren op het einde  
              Een vlotte drinker, maar toch wat zurig.

### **3. HOCHAR PERE ET FILS ROSE 2004.**

Druiven: cinsault en Grenache  
Geen vatlagering, saignée method, na 1 jaar op de markt  
Kleur: zeer donkere rosé,oranje  
Mooie intensiteit  
Neus: complexe neus, met kirachtige toets  
zoete toets  
Smaak: licht zoete aanzet  
sappig, maar licht oxidatief  
mist fraicheur  
Te oud voor rosé, die fris moet overkomen.

### **4. HOCHAR PERE ET FILS ROOD 2003.**

Druiven: hoofdzakelijk cinsault en carignan, aangevuld met wat cabernet en grenache.  
9 maand op Franse eik en 5 jaar kelderrust  
Kleur: oranje  
Neus: mooi rood fruit, leder (typisch Musar )  
Smaak: frisse fruitige aanzet  
Zeer sappig middenstuk, met mooie zure kersen  
Veel finesse, mooie ledertoetsen  
Een mooi einde met fijne versmolten tannines  
Een mooi geheel dat uitnodigt tot verder drinken.

NU DRINKEN WE DE MUSARWIJNEN DIE ALLEN ROND 16 UUR WERDEN  
GEDECANTEERD.

We drinken eerst de rode wijnen en daarna pas de witte, zoals de leverancier voorstelde.

### **5. MUSAR ROOD 2004.**

Kleur: typisch voor al de volgende wijnen is het oud bourgondisch kleur, oranje bruin  
Neus: zeer complexe neus: ceder, leder, kaneel, vijgen, kirsch  
Zoete toets  
Smaak: krachtige en open aanzet  
Complexe smaak, maar toch elegant en soepel  
Veel zwart en rood fruit, rijpe kersen, pruimen  
Deze wijn eindigt met fijne tannines, mooie zuren, alles mooi verweven met veel  
kersen.  
Een zeer toegankelijke wijn.

### **6. MUSAR ROOD 2003.**

Kleur: oranje bruin  
Neus: licht gebrande neus  
Cederhout  
Oosterse kruiden  
Petroltoetsen  
Smaak: frisse fruitige aanzet  
Mooi, elegant middenstuk, lichter dan vorige wijn  
Meer zuren dan vorige wijn, toch sappig en mooi evenwichtig

Minder krachtig en minder complex  
Einde met fijne tannines

### **7. MUSAR ROOD 2002.**

Kleur: oranjebruin  
Neus: lichte animaliteit  
Complexe neus met veel rood fruit, leder, cederhout, pruimen, licht zoete toets  
Smaak: genereuze fruitige aanzet  
Complex middenstuk met munt, eucalyptus, pruimen, vijgen, kersen  
Veel elegantie en finesse  
Mooie afdronk met zachte tannines en krokante zuren  
ZEER MOOIE, FIJNE WIJN MET BEWAARPOTENTIEEL.

### **8. MUSAR ROOD 2001.**

Kleur: typisch oranje bruin, iets oudere rand  
Neus: - licht animaliteit  
- cederhout, leder, gebakken kersen  
Smaak: zachte aanzet met veel rode kersen, vijgen, zwarte chocolade  
Iets oudere smaak dan vorige wijn, maar toch nog aangenaam met veel finesse.  
Mooie lange afdronk met zachte tannines  
Iets schralere wijn dan vorige, maar toch mooi, zeker bij een maaltijd

### **9. MUSAR ROOD 1998.**

Kleur: iets oudere oranje kleur  
Smaak: complexe smaak cederhout, kaneel  
Het fruit is wat verdwenen, waardoor de wijn minder evenwichtig overkomt  
In de lange afdronk overheersen tannines en zuren, licht droogtrekkend  
Dit is een duidelijk oudere wijn, die waarschijnlijk jonger aangenamer was, maar toch nog lekker bij een maaltijd (stukje wild met zoet fruit)

### **10. MUSAR ROOD 2000.**

Kleur: oranjebruin  
Neus: complex met leder, vijgen, pruimen, kruiden  
Smaak: mooie rijke aanzet met alweer veel kersen,  
Wat zoet  
De wijn blijft fluweel zacht en zeer evenwichtig met mooie zuren  
Lange afdronk met opnieuw mooi verweven tannines en zuren  
DEZE WIJN IS NU PERFECT OP DRONK EN ZEER AANGENAAM.

### **11. MUSAR ROOD 1999.**

Kleur: oranje bruin  
Neus: echte bordeauxneus, ceder, gerookt, chocolade, rood en zwart fruit  
Violet, zoete toetsen  
Smaak: ietwat kruidige aanzet, maar dan veel rijp rood fruit, iets zoet  
Mooie evenwichtige wijn, alles zeer harmonieus

Lange afdronk met zachte tannines en hint van appelsienen op het einde  
Iets meer evolutie, maar toch nog zeer mooi

Hiermee zijn de rode wijnen teneinde en kunnen we enkele besluiten trekken over die rode wijn:

- deze wijnen verouderen zeer goed en blijven hun fruit behouden
- in het glas veranderen ze constant van aroma en smaak
- kleur van de wijn blijft constant
- hebben meestal veel elegantie en typische smaak ( leder, ceder, zoet fruit )

Witte wijnen:

De witte wijnen worden gemaakt van oude Libanese rassen, nl Obaideh druif (= chardonnay) en Merwah druif (= semillon ). De planten in de wijngaard zijn 50 tot 90 jaar oud. De stokken zijn Phylloxera –immuun. Ze krijgen 9 maand houtlagering en rijpen 4 jaar op flessen op het kasteel. Er is een zeer lage opbrengst van 25 hl/ha.

### **12. MUSAR ROSE 2006.**

Kleur: licht zalmkleurig met hoge viscositeit  
Neus: mooi boeket van rijpe appel, licht geparfumeerd  
Boter, caramel  
Smaak: mooi geconcentreerde aanzet en zeer vetzig in het midden  
Dan eerder strakke zuren met appels  
Smaakt naar een belegen wijn en valt uiteen  
Eindigt met een wrange smaak  
Niet lekker

### **13. MUSAR WIT 2004.**

Kleur: licht geel, grote intensiteit  
Neus: lactisch, honing  
Boenwas  
Smaak: - smaak van oude witte graves  
- boter, vetzig, mandarijnen  
- boenwas  
Deze wijn eindigt onfris en heeft een versleten afdronk.

### **14. MUSAR WIT 2000.**

Kleur: licht goudgeel  
Neus: licht oxidatieve neus van Obaideh druif  
Toasted, boter, citroen en zout  
Smaak: boter, vijgen, appelsien  
Licht oxidatief  
Cherry smaak met veel mineraliteit  
Vettige wijn met strakke zuren  
Wijn lijkt de meesten te oud en niet lekker

### **15. MUSAR WIT 2001.**

Kleur: diep goudgeel  
Neus: neus van droge sauternewijnen  
toasted, abricot, rijpe peren, honing  
Smaak: intense aanzet van boter, met noten, vanille, appels  
Veel body en rijke smaak  
Beter dan vorige wijn  
Lange afdronk met honing toets.  
Mist toch wat fraicheur

De witte wijnen lijken niet van hetzelfde niveau als de rode.

Wij danken hierbij onze voorzitter voor deze ontdekking van Musar en vooral voor het vele opzoekingswerk dat hij moest doen.

Grt

ronaldo