

## VERSLAG DEGUSTATIE VAN 11 OKTOBER 2016 : BEAUCASTEL TEGEN CLOS DES PAPES .

Vanavond geeft onze ondervoorzitter Roger zijn lange verwachte degustatie van Rhonewijnen , waarbij hij CLOS DES PAPES zal confronteren met BEAUCASTEL in verschillende jaren. We proeven blind ,de twee wijnen tegelijk , waarbij we zullen proberen de beide stijlen te onderscheiden .

1. CLOS DES PAPES 2004 . 32 euro
  - Kleur : lichte evolutie , matig intens
  - Geur : licht secundaire geuren mooi kruidig, geconfijt rood fruit .
  - Smaak :            mooie fruitige aanzet ,sappig, alles mooi in evenwicht  
de wijn blijft fluwelig zacht ,met een mooie afdrank vol aangename tannines en een licht zoetje op het einde.
  
2. BEAUCASTEL 2004 . 65 euro
  - Kleur : duidelijk intenser dan eerste wijn,robijnrood , minder evolutie
  - Geur : rijp rood fruit ,likoreus ,kersen ,specerijen , munt in de diepte
  - Smaak :            zeer fijne aanzet , mooie rondeur ,sterke kruidigheid  
De wijn blijft zeer elegant en fris  
Mooie afdrank met duidelijke, maar fijne tannines .
  
3. BEAUCASTEL 2009 . 60 euro
  - Mooie intense kleur
  - Geur : vers rood fruit ( braambessen )
  - Smaak :            zeer vlezige aanzet ,veel mooi rijp fruit  
sappige smaak met mooie zuren, die goed versmolten zijn  
Lange afdrank met goed versmolten tannines ,  
licht gebrande alcohol toets op einde
  
4. CLOS DES PAPES 2009 . 49 euro
  - Kleur : iets meer evolutie
  - Geur : rijpe neus met zoet rood fruit , specerijen
  - Smaak :            zalvende aanzet , dan rijk gevuld middenstuk  
met mooie specerijen en sappige smaak  
Lange afdrank met edele tannines .

Deze 2 wijnen van 2009 zijn zeer mooi , maar hebben wel duidelijk hun eigen stijl .

5. BEAUCASTEL 2003 . 120 euro ( magnum )

- Kleur : intense kleur
- Geur : mooi geëvolueerde neus ,geconfijft fruit , fijne kruiden
- Smaak : lichte aanzet , middenstuk is zeer mager , te weinig fruit,  
In de afdronk is de wijn licht droogtrekkend.

6. CLOS DES PAPES 2003 . 70 euro

Kleur : minder intens

Geur : sterk geconfijft fruit ,rozijnen , lichte maderisatie

Smaak : aangename, licht zoete aanzet

iets meer inhoud dan vorige, mooie specerijen

licht zoet in afdronk, die ook licht droogtrekkend is .

Beide wijnen zijn getekend door hun jaargang : 2003 was zeer warm , de druiven hebben gebakken in de zon , en verloren daardoor rap hun fruit ,wat leidt tot een zekere ijlheid.

7. CLOS DES PAPES 2005 . 34 euro

Kleur : mooie evolutie

Geur : mooie complexe neus met rijp fruit ,zachte kruiden

Etherische oliën : eucalyptus

Smaak: zeer fluweel zachte en frisse aanzet

zeer complexe smaak , prachtig fruit, mooie kruiden ,

alles is hier perfect in evenwicht ,

zeer lange afdronk met fantastische fijne zuurtjes ,

en edele, zelvende tannines .

8. BEAUCASTEL 2005 . 54 euro

Kleur : mooie evolutie

Geur : zeer jonge neus ,lichte houtimpressie ,mooie specerijen

Smaak : zeer frisse aanzet , vervolgens mooi harmonisch middenstuk

Zeer lange afdronk met pittige tannines , licht droog trekkend ,

Dit zijn twee reuzen van wijnen , waar alles perfect is en zo aangenaam .

9. CLOS DES PAPES 2007 . 44 euro

Kleur : zeer intens

Geur : lichte animaliteit voor walsen

Na walsen mineraal , mooi geconfijt fruit ,pruimen ,zwarte kersen

Smaak : kruidige aanzet met veel zwart fruit en zoet puntje

Volumineus en zeer krachtig middenstuk

Zeer lange en krachtige afdronk

Een impressieve wijn met groot bewaarpotentieel

10 . BEAUCASTEL 2007 . 64 euro

Kleur : zeer intens

Geur : lactische neus ,veel specerijen , kaneel,

Kersen

Smaak : zeer fruitige en frisse aanzet

Zeer elegant en jong middenstuk , prachtig evenwicht

Zeer lange afdronk met veel fruit , begeleid door rafijne zuren en edele tannines .

Groot bewaarpotentieel

Het jaar 2007 is duidelijk een reuze jaar voor de Rhone wijnen en zal nog zeer lang bewaren.

11. CLOS DES PAPES 2010 . 52 euro

Kleur : licht intens

Geur : mooie complexe neus : licht lactisch , zeer veel rood fruit en mooie kruiden

Smaak : mooie , rijke en sappige aanzet

de wijn is zeer volumineus met zeer veel zwart fruit , maar alles zo mooi verweven

hier verrijken kracht en finesse mekaar tot één mooi geheel

super lange afdronk met wat drop .

groot bewaar potentieel , nog zeer jong

12. BEAUCASTEL 2010 . 57 euro

Kleur : intens

Geur : zeer kruidige neus, met veel rood fruit

Smaak: krachtige aanzet met frisse jonge smaak

sappig ,kruidig ,krachtig middenstuk met iets meer zuren

lange afdronk met pittige tannines .

groot potentieel

deze nu al mooie wijnen van 2010 zijn duidelijk nog te jong .

Nu volgen nog 2 witte wijnen .

13. CLOS DES PAPES 2011 .

44 euro

Kleur: licht goud gele wijn

Geur : frisse neus met groene appel , rijpe peer , abrikoos

Smaak : aanzet met veel rijp fruit , peer

Zeer vetzig middenstuk

Korte afdronk met nu nog mooi zuurtje .

Mooie zuiderse wijn om nu te drinken , maar te duur voor geboden kwaliteit .

14. BEAUCASTEL 2011 – 100% Roussanne

104 euro

Kleur : licht geel ,intens

Geur : zeer florale neus

Complex met perzik, ananas , specerijen

Smaak : zeer volle aanzet met veel geel fruit en mooie kruiden

Lekkere volle smaak , mollig

Zeer lange afdronk met toch mooie aciditeit .

Dit is een topwijn .

Wij moeten Roger bedanken voor deze alweer schitterende degustatie ,waar wij genoten hebben van top wijnen , die we normaal niet veel zullen drinken. Vanavond bleven de spuugbakjes opvallend leeg !!!!!!!!

De vermelde prijzen zijn de aankooprijzen ,die de leden zelf betaald hebben. Daardoor kon deze degustatie gedaan worden voor 849 euro . Moesten wij deze wijnen vandaag aankopen , als je ze zou vinden , dan zouden wij het dubbele betalen .Veel dank aan de milde schenkers

Volgende maand zal Lieven ons de mooie bourgognewijnen van LESCURE laten proeven.

Grt

Ronaldo .

