

VERSLAG DEGUSTATIE VAN FRANK DEVOS OP 12/9/2017 WIJNEN UIT LANGUEDOC .

Vanavond zal Frank ons het beste brengen uit de Languedoc en een deeltje van De Roussillon.

Dit enorme gebied rond de middellandse zee was vroeger vooral gekend voor zijn bulkwijnen, van helaas mindere kwaliteit. Maar de laatste 20 jaren waren er enkele jonge wijnbouwers die het tij wilden keren en het zijn juist die mensen die verantwoordelijk voor de positieve verandering, die Frank ons wil laten ontdekken. Voor de meesten onder ons is dit een wijngedebied, waar wij weinig wijnen van drinken en kennen. Ook de gebruikte druiven zijn minder gekend !

Witte wijnen : clairette, grenache blanc en gris, bouboulenc, macabeu, picpoul, rolle

Rode wijnen: carignan, cinsault, mourvèdre, aramon, grenache, syrah,

Men past ook meer en meer opnieuw de globelet methode toe, om de druiven te beschermen tegen de zon. De vlakke gebieden aan zee worden verlaten en men gaat op de heuvels, met veel kalk en schiste, wijn verbouwen !

We drinken eerst een ROSE wijn van een vriend van Frank en dan witte en rode wijn !!

1. FONCE VERSION 3 2016 van OLIVIER COHEN 13 euro

Neus: zeer fruitige neus, sinaasappelgeste, noorderkrieken

Smaak: zeer fruitige sappige aanzet

mooi in evenwicht

nogal lichtvoetig

vlot drinkbaar, zeer druivig, pittige afdronk met peper toets ! 100 % CINSAULT DRUIF

Een zomerse terras wijn !

WITTE WIJNEN

2. MAS COSTEFERE 2011 van REMI PUOJOL 17 EURO

Kleur: niet helder (bio), licht geel

Neus: zeer complex, floraal, lindethee

mooi rijp wit fruit, nootjes, boter

licht oxidatief

Smaak: zeer sappige en vette aanzet, aromatisch

mooi rijp fruit, peer en rijpe appelen

gaat over in positieve aciditeit

tamelijk vettige afdronk met bittertje en lichte alcohol toets

Een duidelijke eetwijn !

3. MAS JULIEN 2008

30 EURO

Kleur: helder en licht geel

Neus: mineraal en kalkachtig
petrol-toets , rijp wit fruit

Smaak: fris fruitige aanzet
zeer kalkachtig , mineraal , licht oxidatief
mooi fruit en fijne zuren
lange afdronk met aangename aciditeit

Deze wijn doet denken aan een mooie Riesling uit Duitsland

4. COUME GINESTE 2008 van DOMAINE GAUBY ROUSSILLON

80 EURO

Kleur : lichtgeel en helder

Neus: boter , cherry ,boenwas
positieve oxidatie
petrol-toets

Smaak : zeer complexe smaak : honing, boenwas, rijp wit fruit , mineralig
mooie fijne zuren verfrissen de wijn en brengen alles mooi in harmonie
zeer rijke lange afdronk met fijne aciditeit

Dit is een topwijn met ongelooflijke finesse !!

5. ORO 1999 van DOMAINE PEYRE ROSE

76 EURO

Kleur: cherry-kleur

Neus: cherry ,honing, boter , caramel
oxidatief , beetje koolachtig

Smaak : zeer cherry-achtige aanzet
vettig en licht oxidatief
zeer ronde wijn , nootachtige afdronk , licht ranzige botertoets

Dit is een typische kaaswijn !

RODE WIJNEN :

6. ERMITAGE DU PIC SAINT LOUP 2012 GUILHEM GAUCELM 38 EURO

Neus: zeer fruitige neus , confituur neus
viooltjes (syrah) , aardbei , zeer kruidig, peper

Smaak: zeer krachtige en fruitige aanzet
zeer sappig , veel zuren (niet storend) en kruidig
lange afdronk met sterke tannines en veel peper !

Zeer mooie wijn , maar nog te jong !! ZEER LAGE OPBRENGST !! 10 HL PER HA !!!

7. CLOS DU GORGE ROUGE 2011 van CYRIL FAHL 50 euro

Neus: subtiele fijne neus
mooi zwart en rood fruit
lichte animaliteit

Smaak : zeer fruitige en fijne aanzet
zeer sappig en enorme finesse
alles perfect in evenwicht , zuren en fruit
super lange afdronk met edele tannines en rafijne aciditeit

Een topwijn en zeer lekker.

Gemaakt van druiven van 100 jaar oud , Syrah druiven Noordelijk gericht !

Slechts 200 flessen gemaakt !!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

De 2 volgende wijnen heeft Frank vanuit de karaf in de flessen gedaan , maar hij twijfelt of het de juiste flessen waren !!!! daarom is de beoordeling van de wijnen niet te verifiëren !!!

8. GLORIEUSES 2011 CLOS MARIE ???? 50 EURO

Neus: veel rood fruit , Syrah

Mond: veel fruit in aanzet
zeer veel zuren zorgen voor fraicheur
krachtig, maar zeer hard
licht vegetaal en droogtrekkend !

9. METAIRIES 2010 CLOS MARIE 29 EURO

Neus: zwart fruit en etherisch
mineralig

Smaak: zachtere aanzet ,
licht liquoreus
mooi rond
afdronk met mooiere tannines , licht droogtrekkend

10. VALINIÈRE 2009 DIDIER BARRAL 38 EURO

Neus : voor walsen is de neus gesloten
na walsen mooi zwart fruit , paardestal , stro, eucalyptus

Smaak: krachtige en volle aanzet met veel zwart fruit
zeer sappig en mooie fraîcheur
prachtige harmonie
schitterende lange afdronk met edele tannines en fijne zuren tussen al dat zwart fruit !!

Zeer mooie wijn , met nog groot potentiëel !!!!!!!!!!!!!!!

11. CLOS DU GORGE ROUGE 2008 CYRIL FHAL 30 EURO

Neus : zachte en mooie neus met fris fruit

Smaak: zeer fruitige aanzet
krachtig en sappig middenstuk , mooie mineraliteit
deze wijn is wel veel rustieker dan vorige wijn
lange afdronk met eerder harde tannines .

Mooie maar zeer rustieke wijn !!

12. ROUGE 2007 MAS JULIEN 30 EURO

Neus: mooie neus met fijn fruit
gedroogd fruit, toasted

Smaak: fris fruitige aanzet
zeer sappig en mineraal middenstuk
een wijn waar alles mooi in evenwicht is en zeer elegant
een fijn afdronk met edele tannines

Dit is een oudere wijn waar zuren mooi verweven zijn met het fruit ! Zeer veel finesse !!

13. JADIS 2006

DIDIER BARRAL

20 EURO

Neus: zeer mooie neus met aardse tonen, champignons, bosgeuren
minerale en kalkachtige toetsen

Smaak: zeer fijne aanzet met mooi zwart fruit
de wijn is zeer sappig, kruidig,
zeer mooi evenwicht tussen fruit en fijne zuren
lange afdronk met edele tannines

Zeer mooie en lekkere wijn !!!!!

14. ROUGE 2005 LA GRANGE DES PERES

69 EURO

Deze wijn heeft een duidelijk bruine kleur in het glas

Neus: duidelijk animaal
kooltoetsen, selder groenten

Smaak: duidelijk oudere smaak
iets schraal, intens
de wijn valt langzaam uiteen !!
nog fijne zuren, maar te weinig fruit
zeer rustiek en oud !!!!!

15. CLOS DES CISTES 2003

PEYRE ROSE MARLENE SORIA

90 EURO

Neus: etherische olien, kamfer
licht stofferig, oude kelder geur
na walsen toch nog fruit

Smaak: licht fruitige aanzet
zeer sappig en veel kruiden
krachtige wijn
afdronk met harde tannines

Oude wijn !!!

16. M%UNTDA 2002

DOMAINE GAUBY

70 EURO

Neus: oude neus, muf , oxydatie , maderisatie

Smaak: versleten smaak
veel zuren ,
afdronk is droogtrekkend

Deze wijn is duidelijk te oud !!!!!!!

Wij danken Frank voor deze schitterende degustatie , zijn zeer professionele uitleg en zijn zeer veel zoekwerk , om dergelijke degustatie te kunnen presenteren ! Dit was een ontdekking voor velen van ons met wijnen uit een streek waar wij veel doorrijden maar weinig de wijnen proeven !!

Volgende keer zal Roger zijn verticale degustatie houden van LEOVILLE BARTON , daar Gido zijn degustatie heeft afgezegd en pas in november zal doen !

Grt

ronaldo