



Vlaamse Wijn Gilde Commanderie Antwerpen

Verslag proefavond 19 oktober 2018

Onderwerp: Côtes Catalones
olv Marc Plancke, Wijnmeester

Onder begeleiding van Marc Plancke, Wijnmeester, proefden en bespraken wij volgende wijnen:

1. Schistes de Valbonne - 2016

AOP Collioure.

Alc. 14,50%

Er zijn 5 cépages toegelaten nl: Grenache gris 60% Grenache blanc 25 % en verder Vermentino Roussanne en Marsanne 15% (40hl /ha)

Kleur: zeer helder licht geel
Neus: geroosterd brood en vanille, nadien perzik ananas en een weinig citrus maar een zeer boeket wellicht ook omdat er 2/3 op nieuwe eik gerijpt is.

Smaak: Een zeer ronde veneuze aanzet met een weelde van bijna tastbare aroma's. De beloftevolle geur zet zich royaal verder in een heerlijke smaak.
Kortom een fruitfestijn maar met tamelijk veel alcohol en toch veel fraîcheur: een echte verrassing.

Beoordeling: Afdronk : Vrij lang , een waardevolle wijn met 14,5° alcohol.
B+



2. Clos des Paulilles - 2015

AOP Collioure Terres des 1chistes

Alc. 14,5%

Grenache noir 60% Syrah 30% Mourvèdre 10% Manuele pluk. 9 à 12 maand op inox vaten (20 à 30 dagen) 30Hl per Ha.

De druivenrassen: Grenache noir 50% Syrah Carignan Cinsault .

Kleur: niet helder karmijnrood met miniem waterrandje.
Neus: Vanille en rood zwart fruit zwarte kersen.
Smaak: Sappige aanzet met noties van violet, vanille en veel fruit in de mond samen met een pittige kruidigheid, zeer aangename tannines, en een fris zuurtje in de finale, ook wat rode bessenconfituur.
De afdrank is M tot L.
Beoordeling: B



3. Fontaulé - Wit - 2015

AOP Banyuls Blanc

Alc. 17%

Grenache gris 70 % Grenache Blanc 30%. Ontristing en zachte persing. Mutage op most en bewaring "sur lie". Vroege botteling.

Kleur: Mooi intens strogeel en zeer brillant met een tikkeltje saumonkleur.
Neus: Poire Williams Cassonade Vanille en nadien abrikozen en in de verte wat venkel (anijs) ook bloemig en wat peer
Smaak: Vooral peer en wat geconfijt abrikoos met een stevige alcoholtoets maar zeer lekker en aangenaam, zou goed passen bij een foie gras of fruittaart, of zelfs als tussendoortje als verwennerij...
De Afdronk is lang en fijn, mollig zoet zonder plompheid .
Beoordeling: B+



4. Roumani Doré - 2010

AOP BANYLS Ambré

Alc. 17%

Grenache Gris en Blanc 95 % Muscat d’Alexandrie 5% Ontristing en koude clarificatie. Mutage op most, en Ouillage 5 jaar rijping in eiken “foudres”

Kleur: Mooi intens amberkleur, helder en briljant
Neus: Bijenwas kweeper pasta, gekonfijte citrusvruchten. Een zoete geur van rozijnen gedroogde abrikozen (een summier aroma van cognac en/of witte port) en honing.

Smaak: Aangenaam zoet, alcoholisch met een fijn zuurtje en een tintje pittige bitterheid. In de afdronk proeven we ook wat vijgen en dadels.

Beoordeling: A



5. Rimage Mise Précoce - 2016

AOP Banyuls Rimage

Alc. 16%.

Rimage Noir 100%. Ontristing en foulage. Mutagen op most. 20 dagen maceratie. Minimum 12 maand bewaring in vaten en outillage. Vroege botteling om oxidatie te beperken.

Kleur: Heel donker paars-rood, opaque maar toch briljant.
Neus: Rijp rood fruit, wat bittere chocolade, zwarte kers, vanille en wat leuke kruidigheid.

Smaak: Verrassend zoete aanzet; wat walnoot en een peperige kruidigheid op de tong. Stevige alcohol, maar genoeg fruit om een zacht aanvoelen te geven; doet in de verte denken aan “boeren jongens”. Afdronk is heel fijn, zoet maar voor zijn jeugd mooi rijp. Nu te drinken maar met nog heel veel bewaarpotentieel. Op het einde van deze Lange afdronk krijgen we nog een puntje aangename tannines cadeau. Een pracht product!

Beoordeling: A



6. Grand Cru "La Serra" - 2008

AOP Banyls Grand Cru

Alc 16%

Grenache Noir 90 % Grenache Gris 10%. Wordt enkel gemaakt met de beste druiven van de oogst. Mutage op fruit , en 14 dagen maceratie. Gedurende 6 jaar op eiken vaten !!!!

Kleur:	Licht getuileerd rood (lichte evolutie) zeer helder bruinrood Tawny
Neus:	Kruidigheid, hopjes, koffie, mokka, pruimen en zestes van sinaas.
Smaak:	Heerlijke kruidigheid, fondant chocolade, met mokka en hopjes; een zeer soepele aromatische wijn. Deze heerlijkheid heeft een zeer lange aangename afdronk
Beoordeling:	A - A+



7. Mas Amiel - 2013

AOP Maury

Alc. 16,5%

100% Grenache noir. Manuele vendanges met dubbele sortering. Vinificatie in beton en 25 dagen fermentatie. Mutage. Maceratie 15 à 20 dagen. Op fles na 10 maand.

Kleur:	Heel donkerpaars-rood maar ondanks opaque toch zeer briljant.
Neus:	Een lichte aardgeur (rode biet) en verder een zeer complexe brede neus met een aangename kruidigheid.
Smaak:	Fijne zuren met zeer soepele tannines, vijgen, peper, rozijnen, zeste van pompelmoes. De alcohol stoort helemaal niet, en is goed verweven en opgenomen door het exotisch fruitvolume. Mooie rijke afdronk, lang en sappig: een zeer elegante wijn, ook extra geschikt bij chocoladetaart en desserts met chocolade.
Beoordeling:	A



Een zeer boeiende proeverij, zeer apart en lekker. Een revelatie!

Verslag: Lydia Ruythooren