



Vlaamse Wijn Gilde Commanderie Antwerpen

Verslag proefavond 18 oktober 2019

Onderwerp: Oudere wijnen
olv Marc Plancke, Wijnmeester

Deze wijnavond worden 8 oudere wijnen uit de kelder van Lydia geproefd en besproken. De flessen zijn nooit verplaatst. De wijnkelder heeft geen trillingen, is goed verlucht en heeft een constante temperatuur.

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



1. Château de Fesle - Chenin Blanc - Sec - 2006

Alc. 13,5%

Dit domein heeft 48ha wijngaard op siste bodem.

De pluk gebeurt manueel.

De vinificatie (1 maand) gebeurt in functie van het fruit, het “krokante” en de complexiteit. De wijn rust 2 tot 4 jaar in vaten van 400l.

Kleur: De wijn oogt goudgeel.

Neus: De neus is zacht, bloemig met hout, abrikoos en vanille.

Smaak: In de mond is de wijn pittig en zeer fris. De revelatie is, in contrast met de neus, een sherry toets.

Conclusie: Interessante wijn. Mooie ervaring.

Beoordeling: B+



2. Château Ollwiller - Riesling - Alsace - Grand Cru - 1997

Alc. 12,5%

Dit is een domein van 25ha.

Manuele pluk.

Pneumatische persing. Thermo gereguleerde alc. gisting.

Restsuiker: 115g/l. Aciditeit: 69g/l.

Kleur: Licht amberkleurig. Vettige tranen.

Neus: De geur is moeilijk te definiëren. Na het walsen is er een frisse, complexe neus met citrus, rozijn en honing.

Smaak: Het is een evenwichtige wijn: hij smaakt zoals hij ruikt. De smaak is fris maar met een ingebouwde melligheid. Ook de afdronk is fris met mooie mineraliteit en behoorlijke lengte.

Conclusie: Mooie wijn.

Beoordeling: B



3. Domaines Vignes de Tremblay - 2005

Alc. 13%

Dit domein is van Paul Janin in Moulin à Vent. De wijngaard heeft een granieten bodem en is beplant met 100% gamay (40 à 70 jaar oud). De opbrengst is 13hl/ha.

De oogst wordt manueel geplukt in caissettes van 35kg. De vinificatie gebeurt “en grappe”. De wijn rust 10 maanden sur lie met micro-oxygenage. De assemblage gebeurt voor de botteling.

Kleur: De wijn oogt donker paarsrood met weinig evolutie en klein waterrandje. Hij is jong van kleur voor 2005.

Neus: Zachte, iets geëvolueerde neus met banaan, pruimenconfituur en cassis.

Smaak: De nasmaak is middellang met nogal wat bitterheid.

Conclusie: Deze wijn is over zijn hoogtepunt heen.
Moeilijke wijn. Niet evenwichtig.

Beoordeling: C



4. Domaine Gadant & François - 2001

Alc. 13%

Grand vin de Bourgogne. Is de meest zuidelijke appellatie van Côtes de Beaune. Appellation Maranges nu Bourgogne “Côte d’or”.

Kleur: Bruinrood met waterrand. (cola)

Neus: Rioolputteke

Smaak: Niet geproefd.

Conclusie: Helemaal over de top

Beoordeling: Geen



5. Château Côte Puyblanquet - 2005

Merlot: 80%, Cabernet franc: 15%, Cabernet sauvignon: 5%
Alc. 13,5%

St. Emilion grand cru

50.000 flessen.

Bodem: klei en kalk.

Stokken 40 jaar oud - manuele pluk – Vatlagering: 50% nieuw 50% oudere.

- Kleur:** Jonge mooi opaque rode kleur met weinig evolutie.
Geen waterrand te bespeuren.
- Neus:** Expressieve en complexe neus met leder, bladgrond en weinig fruit.
- Smaak:** Zachte aanzet in de mond met nog jonge tannines en een moeilijk te definiëren smaak. Zuren en tannines zijn mooi verweven. De finale bevat nog veel tannines. In de afdrank is het fruit verdwenen maar de smaak blijft pittig.
- Conclusie** Mooie, krachtige wijn.
- Beoordeling:** B+



6. Domaine François de Tournon - 2004

100% Syrah

Alc. 13%

Deze wijn uit Saint-Joseph wordt gemaakt van Syrah druiven (100%) afkomstig van verschillende percelen. De productie bedraagt 20.000 flessen. De wijngaarden hebben een schiste bodem op granieten ondergrond. De pluk is manueel en per terroir. De vinificatie gebeurt in open betonnen kuipen. Maceratie: 2 dagen. Koele fermentatie. Pigeage en remontage gedurende 10 dagen. De wijn rust 10 tot 14 maand op eik.

- Kleur:** De kleur is briljant donkerrood met nog een klein paars tintje maar toch ietsje evolutie. De wijn traant mooi.
- Neus:** De neus is expressief en complex met chocolade, kruiden, hout en iets animaals.
- Smaak:** Smakelijke aanzet met ronde tannines, fruit (braambessen en gestoofde pruimen), en kruidigheid. Deze wijn is goed in balans. Mooie smakelijke nasmaak.
- Conclusie** Mooie, complexe en smakelijke wijn.
- Beoordeling:** A/B+



7. Château du Trignon - 1999

Alc. 14%

De druiven van dit kasteel zijn afkomstig van drie terroirs gelegen in Gigondas. De bodem bestaat uit kalk en leem en is bezaaid met gesplitte rolkeien. Drie weken op cuves - gedeeltelijk op hout.

- Kleur:** Deze wijn is transparant rood met lichte evolutie en veel tranen.
- Neus:** Moeilijke neus (alcohol) met kruidigheid, eucalyptus en iets fris.
- Smaak:** De smaak is aangenaam en ligt in het verlengde van de neus. De tannines zijn nog jong en de zuren zijn ok maar het fruit is weg en de alcohol blijft aanwezig.
- Conclusie** Bij deze wijn zijn zowel de smaak als de neus zijn moeilijk te definiëren
- Beoordeling:** B+



8. Domaine de Beurenard - 2000

Alc. 14,5%

Deze Châteauneuf-du-Pape is een familiaal bedrijf (7^{de} generatie nu actief) dat biodynamisch wordt beheerd. Er zijn 13 cépages aangeplant. De opbrengst is 15 tot 20 hl. per ha. De pluk gebeurt manueel. De fermentatie is op vat.

- Kleur:** De kleur is zeer donker karmijnrood, briljant met een klein waterrandje. Er zijn mooie tranen.
- Neus:** De neus is moeilijk te definiëren maar is toch zuiver en complex met zachte kruidigheid, pruimen en eucalyptus.
- Smaak:** De mond bevestigt de neus. De smaak is zuiver, rond en complex met mooi versmolten tannines en zuren Deze wijn heeft een evenwichtige smaak en een mooie afdronk.
- Conclusie** Heel aangename en lekkere wijn.
- Beoordeling:** A



Het was geen gemakkelijke wijnproefavond. Enerzijds is het moeilijk de tertiaire aroma's en smaken te definiëren, anderzijds ontwikkelt de wijn zich individueel per fles waardoor men verschillende smaakimpressies krijgt van dezelfde wijn.

Het is dank zij Lydia dat we deze interessante wijnavond hebben kunnen meemaken.

De proeverij werd voorgezeten door onze bekwame wijnmeester Marc. Waarvoor dank.

Verslag: Jozef Ide

