

Stefan SOORS

Het Gildejaar 2004-2005 van onze Commanderie Brussel werd even traditioneel als origineel geopend. Traditioneel omdat het een introductieavond was waarbij we druiven leren herkennen en vergelijken volgens de verschillende fasen van het degusteren (visuele, geur- en smaakfase). Origineel omdat het een test was in het onderscheiden van Bordeauxwijnen van 2001 afkomstig van enerzijds de linkeroever en anderzijds de rechteroever van de Gironde (Dordogne), waarbij het herkennen van de Merlot druif de “sleutel tot succes” was.

Om een referentie te hebben, werd door onze voorzitter een Canon-Fronsac – Château Grand Renouil aangeboden, een 100% Merlot wijn. Bedoeling was om de typische kenmerken van Merlot nogmaals in ons wijngeheugen te prenten :

- intense kleur
- zacht – bittere toonus – zoet – moelleux
- charme – fruit
- soepele onderbasis – evolueert sneller

In deze wijn vonden we volgende kenmerken terug :

- Zicht : donkerrood tot purperen tinten, tranen aan het glas
- Neus : mollig, zoetheid, rood en rijp fruit (rijpe aardbeien) en discrete toetsen van vanille
- Smaak : rijke tannines vallen op

Prijs van deze Canon-Fronsac – Château Grand Renouil : 23,4 Euro (BTW inclusief)

Tijd nu om de uitdaging aan te gaan en 6 wijnen te degusteren, driemaal een koppel van een “linkeroever” en een “rechteroever”.

(N.B. Alle vermelde prijzen zijn BTW inclusief.)

Test 1 :

Linkeroever : Saint-Estèphe – Château Pomys (15,23 Euro)

- 35% Merlot
- 15% Cabernet Franc
- 50% Cabernet Sauvignon

Rechteroever : Saint-Georges-Saint-Emilion – Château Calon (12,25 Euro)

- 80% Merlot
- 10% Cabernet Franc
- 9% Cabernet Sauvignon

Wijn 1 werd als volgt gekarakteriseerd :

- Zicht : doorzichtig en helder, zeer donkerrood tot purperen kleurschakering, een

- o zekere viscositeit
- o Neus : oorspronkelijk een gesloten neus, daarna rijp fruit
- o Smaak : intense, zeer volle smaak en mooi verwerkte tannines

Wijn 2 daarentegen werd als volgt omschreven :

- o Zicht : intense kleur, donkerrood, met een zuivere spiegel
- o Neus : een aroma dat in eerste instantie niet erg aanspreekt (donker), zwarte bessen
- o Smaak : in vergelijking met de Château Grand Renouil is hij minder vetzig en minder moelleux. Tannines aan het tandvlees, maar zij zijn voldoende verweven, niet storend.

Resultaat : Wijn 1 is de Saint-Georges-Saint-Emilion en wijn 2 de Saint-Estèphe.

Test 2 :

Linkeroever : Pauillac – Château La Fleur Milon (17,50 Euro)

- o 25% Merlot
- o 10% Cabernet Franc
- o 65% Cabernet Sauvignon

Rechteroever : Lalande de Pomerol – Château Bertineau St. Vincent (19,86 Euro)

- o 75% Merlot
- o 25% Cabernet Franc

Bespreking van wijn 1 :

- o Zicht : donker paarse kleur, lichte evolutie zichtbaar (bruin) hoewel het nog een jonge wijn is. Mooie spiegel en een lichte troebelheid.
- o Neus : rood fruit, zoete kersen, aardbeien, frambozen. Na walsen bekomen we hetzelfde aroma, maar veel intenser. Ook peper.
- o Smaak : zoet, vrij mellig. Weinig tannine. Geen echt intense smaak, maar wel een vlot drinkbare wijn. Aangename afdronk, met een zekere bitterheid.

Wijn 2 werd als volgt omschreven :

- o Zicht : heldere spiegel. Vrij compacte kleur van bovenaf. Waterachtige rand, wat glycerol.
- o Neus : gesloten bij de eerste neus. Daarna rijp fruit, cassis, zwarte kersen en wat hout zonder storend te zijn.
- o Smaak : Mooi versmolten tannine, maar toch nog een zekere reserve. Deze wijn zal waarschijnlijk mooi verder ontwikkelen.

Resultaat : Wijn 1 is de Lalande de Pomerol en wijn 2 de Pauillac.

Test 3 :

Linkeroever : Margaux – Château Marquis de Terme (27,30 Euro)

- o 35% Merlot

- 3% Cabernet Franc
- 55% Cabernet Sauvignon
- rest Petit Verdot / malbec

Rechteroever : Saint Emilion Grand Cru Classé – Château Corbin Michotte (29,92 Euro)

- 65% Merlot
- 30% Cabernet Franc
- 5% Cabernet Sauvignon

Bespreking van wijn 1 :

- Zicht : correcte spiegel, niet volledig helder, behoorlijke vloeibaarheid.
- Neus : geen vluchtige geurcomponenten, wijn met een complex boeket.
- Smaak : het zoete is prominent aanwezig. Mooie aanzet. Deze wijn moet gecombineerd worden met een maaltijd.

Wijn 2 werd als volgt omschreven :

- Zicht : heldere spiegel, mooie viscositeit, geconcentreerde wijn, al wat geëvolueerd. Geeft indruk van een krachtige wijn.
- Neus : zwart fruit, cassis, pepers bij het walsen, bij het einde wat vanille en peperkoek.
- Smaak : mondvullend bij het begin, daarna afgelijnde structuur. Mooie lange afdronk met een lichte, niet storende bitterheid.

Resultaat : Wijn 1 is de Saint-Emilion en wijn 2 de Margaux.

Algemene conclusie:

Bij geen enkele van de 3 testen was er een uitgesproken consensus over de keuze (linkeroever versus rechteroever). Eens te meer bleek deze degustatie een les in bescheidenheid maar vooral een goede oefening en een geslaagd initiatief voor deze introductieavond. Voor herhaling vatbaar !!
