

Armand VANDERVELLEN

Op 26 november 2004 was het in onze commanderij nog eens Bourgogne geblazen. Vol verwachting kwamen de leden in groten getale het product proeven van wat wel eens de edelste wijnstreek ter wereld wordt genoemd.

Kwam als eerste "onder het mes": **Fixin Blanc (16,17 Euro)**

In het glas is dat goud van 24 karaat met een zeer heldere spiegel.

In de neus dringt een zekere moeilijk te definiëren friste door, wat citrusvruchten en er zou ook wat karamel in zitten maar dan heel miniem. De neus blijft discreet en gesloten: geen boter, geen hout, misschien wel veelbelovend.

In de mond is er een gebrek aan frisheid, gebrek aan aciditeit. In de afdronk komen boter en vet voor en geeft hij een oude indruk: 't is een oude madam! Algemeen besluit: niet zo aangenaam

Nummer 2: **Fixin Rouge: (14,97 Euro)**

Van het enfant terrible Charlopin. In het glas merken we wat evolutie, hij is lichtjes getuileerd, toont een goede concentratie en een goede spiegel.

We snuiven leder, animale geuren, aardbei. Alles voorspelt een veelbelovende wijn.

Maar dan proeven we een lichte en een te korte smaak die niet overeenstemt met de belofte en de verwachting. Er is wel wat aciditeit maar hij is niet genoeg geopend.

Die wijn is zich nog aan het ontwikkelen. Besluit: goed in de neus maar niet zo goed in de mond. Valt wat mager uit. Is een goede opener.

En nu komen de wijnen die als muziek klinken met namen als dorpjes uit een sprookjeskoninkrijk ...

Nummer 3: **Chambolle-Musigny (33,49 Euro)**

Dat is een kardinaalrode "Klepper". De spiegel is helderder dan bij de vorige wijn. Het is een kleur met inhoud.

Geuren van gebrande Koffiebonen, chocolade en nat hout en ledertoetsen. Met veel moeite kan men kersen onderscheiden. Braambessen zijn niet te vinden.

We krijgen een gloed in de mond met een golf van alcohol maar vinden geen fruit. Het is een robuuste wijn. Toch pleit onze wijnmeester onmiddellijk ten voordele van deze Chambolle-Musigny: het is toch wel een lekkere wijn, met toch wel structuur en toch wel fruit !!!

Blijkt dat de flessen van wijnmeester en spreker enorm verschillen. So, you see: een levend product!!!

Nummer 4: **Morey Saint-Denis (29,08 Euro)**

Geconcentreerde donkere jonge kleur en een gladde spiegel.

De neus is niet uitbundig. We vinden rijpe Kersen en na lang walsen een licht

typische Bourgondische reductie. De mond is elegant en krachtig met een zoete smaak (vanzelfsprekend met die 13 %). Mooi evenwichtig met een lange afdrank, al een stuk beter dan onze Chambolle-Musigny hiervoor.

Nummer 5: **Vosne-Romanée (44,40 Euro)**

(Wist u dat er al tot 2.200 Euro is neergeteld voor één fles van deze wijn?)

Mooie kleur: robijnrood met paarse toetsen. Presenteert zich prachtig mooi in het glas.

De neus blijft gesloten.

In de mond doet hij het niet slecht: er is een soepele aanzet, mooie tanine, mooi fruit, goede zuurte en alcohol: alles zeer evenwichtig, en dan vindt men heel veel fruit. De wijn is mondvullend, een full-bodied wijn met een mooie structuur. Handhaaft zich goed in de mond met een medium-lengte.

Nummer 6 is een historische wijn, want de lievelingswijn van Napoleon. In zijn karos lagen altijd enkele flessen **Chevrey-Chambertin (41,52 Euro)**

Hij is licht getuileerd, heeft een goede concentratie, een heldere spiegel en een hoog gehalte aan glycerol. In niet academisme codetaal: ” ‘t is nen bleïtere”

Lichte toetsen van zwart fruit, braambessen, zwarte kersen, leder, verbrande koffiebonen en zwarte chocolade.

Hij is mondvullend met een zachte gehemeltstreling, met zeer veel alcohol.

Is een goede wijn bij wild! Een mooie afsluiter voor deze wijnproef avond

De twee laatste wijnen Vosne-Romanée en Chevrey-Chambertin scoren allebei en zijn even goed. De voorkeur is een kwestie van persoonlijke smaak.
