

25/80



De Druyvelaer

Commandaria Brussel



80 mei 2003



REDACTIONEEL

Beste wijnvrienden,

Als er niets verkeerd loopt wordt deze Druyvelaer u op het kapittelbanket overhandigd: dit betekent dus meteen het einde van het 34ste proefjaar van onze commanderij.

Wij mogen terugblikken op een gevarieerd en interessant proefjaar, waarbij het "op wijnontdekking gaan" niet altijd op uitbundige *Hoo's* en *Haa's* werd onthaald, maar waarbij we toch altijd wat hebben opgestoken. Onze commanderij moet inderdaad een forum blijven waar we de kans krijgen zaken te ontdekken, naast mekaar te zetten, te vergelijken, te bespreken,... die we in privé-sfeer zelden of helemaal niet verkennen. En ontdekkingsreizen worden niet altijd met het opgraven van schatten bekroond. Dat maakt ze waarschijnlijk des te boeiender.

Traditiegetrouw vindt u hier de verslagen van de voorbije proefavonden, en verder een paar weetjes over het wijn produceren en drinken in de wereld uitgedrukt in een paar droge cijfers. Ook nog een nieuwsje uit de getergde Beaujolaisstreek. Mogen we hierbij reeds een oproep doen voor onze Beaujolais avond van 28 november 2003. Een paar Beaujolais-fans van onze commanderij zullen deze avond speciaal voorbereiden, en wij zijn er van overtuigd dat hier wél enkele *Hoo's* en *Haa's* zullen te horen zijn.

Wij wensen u veel leesgenot en een prachtige vakantie met mooie wijnontdekkingen.

De redactie

Karin Genie

"J'ai plus de souvenirs que si j'avais mille ans"

Baudelaire: "Spleen et Idéal"

Negentwintig november 2002, de laatste degustatie van het jaar kondigt zich enorm hoopvol aan. Dat kon je meteen al aan de opkomst zien. Bovendien had het bestuur van de wijngilde deze degustatie niet beter kunnen laten leiden door de kasteel eigenaar zelf : Monsieur J. Pierre Foubet.

Het voorwoord, de beschrijving van de streek, de historiek en de technische fiche van deze zeer uitzonderlijke wijn werden uitgelegd en becommentarieerd door wijnmeester Eric Merny.

Moulis is één van de zes gemeentelijke AOC's in de Medoc. De Chasse-Spleen behoort tot de gemeentelijke AOC van de Moulis (s uitspreken!). Een kleine strook van 12 km lang tussen Listrac (ten noorden) en Margaux (ten zuiden)



In de Médoc is men zeer laat gestart met het verbouwen van wijn door het feit dat de arme grond een lage productie voortbracht. Van export was nauwelijks sprake. Wijn werd tijdens de Middeleeuwen vooral gedronken omdat het water niet zuiver was. In de 16^e eeuw komt daar verandering in door de Nederlanders. Door hun technische kennis om moerassen te draineren zorgden zij voor de eerste uitbreiding.

De klimatologische omstandigheden zijn zeer gunstig in dit gebied: een zacht microklimaat, geen extreme temperaturen en weinig neerslag. Bovendien een goede ligging tussen de Gironde en de Atlantische Oceaan.

De druivensoorten voor deze rode wijn zijn hoofdzakelijk Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot en Petit Verdot. De Carmenère druif is zo goed als verdwenen en de Malbec komt slechts zelden voor.

De Moulis dat centraal gelegen is in de Medoc bedraagt ongeveer 4% van de totale oppervlakte van de Médoc. De ondergrond in Moulis is van kiezelachtige aard met in het centrum van het gebied een kalkbodem (argilo-calcaire bodem). De ondergrond in deze streek is complex. Daarom heeft men in deze regio zoveel verschillende soorten wijnen van hoog niveau.

De Moulis is een wijn die pas na zijn jeugd tot zijn recht komt. Een wijn die lang bewaart met krachtige tannines en een goed evenwicht.

In deze regio die slechts 1500 inwoners kent, telt men 50 kasteelenaars. Een totale oppervlakte van 527 ha wordt gebruikt voor de wijnbouw. De productie per jaar bedraagt 28.200 hectoliter wat ongeveer neerkomt op 3 miljoen flessen. Het rendement bedraagt 40 tot 45 hectoliter per ha.

De wijngaard van Chasse-Spleen bevindt zich in de omgeving van de kastelenroute van Médoc naar Pauillac aan het dorpje Arcins in de buurt van de zeer bekende herberg Auberge du Lion d'Or.

Chasse-Spleen ? Vanwaar deze nogal speciale benaming ? Twee romantische versies voorzien van de nodige poëtische connotaties zijn in omloop.

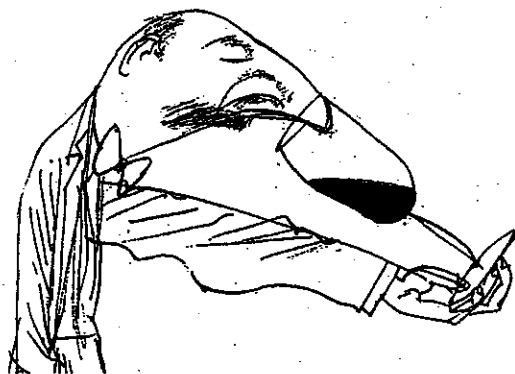
Komt de benaming van Lord Byron of van Baudelaire ? Wie zal het zeggen. Nu nog altijd geen eensgezindheid. Was het de Engelsman Byron op reis naar Spanje die een stop maakte in de Bordeauxstreek en die van oordeel was dat de wijn uit deze streek zijn humeur verbeterde, of de Franse schrijver Baudelaire die zijn vriend bezocht Odilon Redon, de illustrator van het tijdschrift "Spleen et Idéal". Laat ons maar aannemen dat deze twee mannen, wijnliefhebbers, deze wijn bijzonder wisten te appreciëren.

Madame Castaing was de eerste eigenaar die een aantal percelen erfde in de Grand Poujeaux maar echter te laat voor de classificatie van 1855. Zij was zozeer in de ban van de twee poëten dat zij de naam Chasse-Spleen uiteindelijk gaf aan deze wijn. In de classificatie van 1932 veroverde Chasse-Spleen een belangrijk plaats. De Chasse-Spleen is voortaan een Grand Cru Exceptionnel samen met slechts vijf andere kastelen.

De vinificatie gebeurt in roestvrijstalen vaten met thermoregulatie en in epoxy bedekte cementen vaten. De maceratie duurt slechts 1 maand. Traditionele rijping in eikenhouten vaten van 12 tot 18 maanden.

Alvorens over te gaan tot de degustatie nog een kort betoog door de kasteeleigenaar zelf. Hij legt vooral de nadruk op het feit dat de wijn wel gefilterd wordt want een filtering zorgt ervoor dat de wijn beter verouderd dit integendeel tot wat wel eens beweerd wordt (Parker). Verder in zijn betoog heeft hij het over de witte Chasse-Spleen die voornamelijk bestaat uit de druiven semillon en sauvignon blanc. Wel zeldzaam in dit gebied.

De degustatie kan beginnen. Na deze uitvoerige theoretische uiteenzetting is het tijd om tot het actieve gedeelte van de wijnproeverij over te gaan. De schenkers worden uitgenodigd om de eerste wijn te schenken. We worden verwend. Niet minder dan 8 wijnen zullen vandaag onze smaakpapillen strelen.



Het commentaar van de sprekers wordt telkens afgewisseld met de individuele appreciatie van de kasteeleigenaar. Enkele wijnen die wij vanavond proefden kwamen eveneens aan de orde tijdens een proefavond georganiseerd op 23 november 2001. Bij het herlezen van de commentaren over deze wijn in ons blad "De Druyvelaer" kwam ik tot de vaststelling dat bepaalde geur-, kleur- en smaakelementen soms terug te vinden waren. Maar het moet gezegd worden. De auteur heeft in zijn verslag over de Bordeauxwijnen zijn eigen commentaar weergegeven met als reden dat het praktisch onbegonnen werk is om de commentaren van de verschillende tafels onder één noemer te brengen. Al moet ik toegeven dat ik met deze stelling akkoord kan gaan, heb ik toch getracht om hieronder een algemeen eindoordeel weer te geven.

1 Chasse-Spleen 1998 – Bordeaux wit

Met de eerste wijn zitten we reeds goed. Een technisch correcte wijn bestaande uit 65% semillon en 35% sauvignon blanc. Deze wijn wordt enorm geapprecieerd door de groep. Door zijn heldere spiegel, de sherry geur en zijn frisse sauvignon smaak wordt hij beschouwd als het aperitief van de avond.

Slechts 1,8 ha van de totale oppervlakte van Chasse-Spleen bestaat uit witte druivenrassen. Dat is de reden waarom de witte Chasse-Spleen minder bekend is bij het grote publiek.

2 Chasse-Spleen 2001

Een primeur in de wijngilde. De tweede wijn is een vatstaal afgenomen op datum van 28 november 2002. Werd nog niet op fles getrokken. Deze wijn is bijna op dronk en wij vroegen ons af wat het verouderingspotentieel van deze wijn nog kan zijn. Heldere purpere spiegel, discrete aanzet in het begin en edele afgeronde tannines maken van deze wijn een echte aanrader.

3 Chasse-Spleen 2000

De kleur van deze wijn was verrassend donker met een enorme paarse rand. Zwart fruit, tabak en koffie zijn de voornaamste geureigenschappen. Zoals bij de voorgaande wijnen ondervinden wij weer mooie edele tannines met een goede afdronk. Een veelbelovende wijn met een goed bewaarpotentieel.

4 Chasse-Spleen 1998

Een donkere wijn met paarse rand en heldere spiegel. De neus is overweldigend: een mélange van zwart fruit en leder. Frisse smaak en mondvollend met tannines die nog niet helemaal zijn versmolten. Een klassieke wijn met veel structuur.

5 Chasse-Spleen 1996

De 1996 dient zich aan als een wijn op dronk, met een heldere, zuivere spiegel. De tannines zijn perfect versmolten en de afdronk is iets te middelmatig. De geur echter is schitterend: zwart fruit, vanille, koffie en leder. Na het walsen komt een ietwat scherpere geur naar boven die doet denken aan het cederhout van een kistje havanna's.

6 Chasse-Spleen 1999

Deze wijn werd door de groep beschouwd als de charmeur van de avond. Een zeer gemakkelijk en verteerbare wijn, aangenaam in de mond. Mooie rode kleur en heldere spiegel. Na het walsen van de wijn, een overwicht aan complexe geuren met in de aanzet zwarte peper, met mooi rijp fruit. Minder streng dan de 1998 of de 2000 en met minder bewaarpotentieel (maximum 6 jaar).

7 Chasse-Spleen 1995

Deze evenwichtige wijn met zijn donkere kleur kwam in de neus vegetaal over in de stille fase. Na het walsen merkten wij rood fruit op in het bijzonder krieken uit het Leuvense. Deze wijn is goed op dronk.

8 Chasse-Spleen 1994

Het is nogal een traditie dat de laatste wijn het neusje van de zalm moet zijn. En niets is minder waar. De millésime 1994 is licht getuileerd met een geëvolueerde kleur. De neus en de geur gaan in harmonie samen. Zeer licht en toegankelijk in de mond met een kruidige toets. Deze wijn is op dit ogenblik perfect op dronk.



Nogmaals Beaujolais...

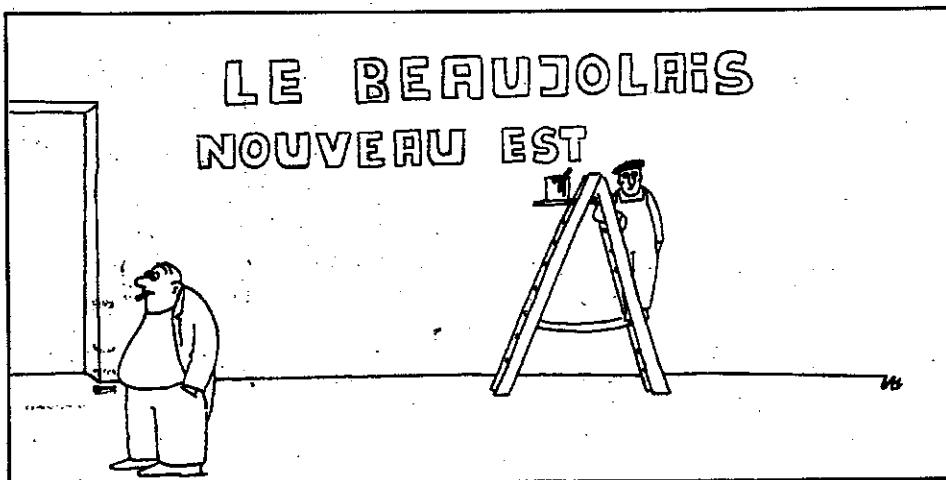
Jaco VANKELECOM

Beaujolais blijft blijkbaar de harten beroeren.

Wij vermeldden reeds in een eerdere uitgave van onze Druyvelaer dat men overweegt 100.000 hl Beaujolaiswijn te "converteren" zoals dat heet, d.w.z. distilleren tot wijnazijn, om alzo de enorme overproductie weg te werken. De Franse wijnoverheid zou hiervoor zelfs 7 miljoen Euro overheidssteun ter beschikking hebben.

Nu zijn er mensen die dat niet fair vinden, en die beweren dat de problemen van de Beaujolais in te eerste plaats te wijten zijn aan de Beaujolaisboeren zelf, omdat zij gewoonweg "slechte wijn" maken.

Zo is er daar ene gereputeerde wijnproever François Mauss die onlangs in een Frans regionaal blad in Lyon voluit schreef dat de Beaujolais Nouveau "un vin de merde" was. "Beaujolais is geen echte wijn; het is hooguit een licht gegist druivensap" schreef hij.



In Frankrijk wordt het gevaarlijk zich kritisch uit te laten over de kwaliteit van de Beaujolais Nouveau !

Een zestigtal producenten vonden dat niet kunnen, en stapten naar de rechtbank, en het hoger gerechtshof van Villefranche-sur-Saône veroordeelde het blad tot een boete van 254.143 Euro, plus publicatie van een rechtzetting. Dat is natuurlijk niet niks, en brengt zelfs het voortbestaan van het lokaal blad in gevaar.

Nu zijn er weer anderen die dat een ongehoord hoge boete vinden, en die de verdediging van schrijver en blad opnemen, o.a. groepen van reporters en bladen die vrezden vroeg of laat ook voor één of andere ongelukkige uitspraak aangevallen en beboet te worden. Het satirisch blad Le Canard Enchaîné raadt haar lezers zelfs aan als protest voortaan geen Beaujolais meer te drinken...

Nota

In november 2003 heeft onze commanderij een proeverij Beaujolais op het programma. Bij deze gelegenheid zullen wij bewijzen dat – althans sommige – Beaujolais hun kwade reputatie helemaal niet verdienen, en dat er ook heel wat Beaujolais zijn om U tegen te zeggen. Voor hen die bij de zuidelijke Beaujolais en de Beaujolais Nouveau blijven hangen valt daar natuurlijk niet veel te beleven, maar in de Cru's (noorden van de Beaujolais) zijn er prachtige dingen te ontdekken, voor heel schappelijke prijzen. Kom die alvast samen met ons ontdekken in november!



Hugo ESSELENS

Als eerste proef van het kalenderjaar kregen we 6 champagnewijnen, en hun al dan niet samengaan met een "amuse bouche" te beoordelen. Geen passender manier natuurlijk om het nieuwe jaar in te zetten. Het sprankelende belletjesvocht heeft – sinds ene vermaarde Dom Perignon het rond de jaren 1700 heeft "uitgevonden" – al vele mensen letterlijk "begeesterd", en zal dat hopelijk nog vele eeuwen blijven doen.

Voor zover nodig beginnen wij dit verslag graag met een paar weetjes over deze koning der wijnen.

Champagne streek

De "Champagne" (een oude franse provincie), is de streek (LA Champagne) waar men de Champagne-wijn (LE champagne) maakt. De champagne wijnstreek situeert zich ten zuiden van Reims, en heeft 4 wijngebieden:

1. "Les montagnes de Reims": vlak ten zuiden / zuid-westen van Reims
2. "Valée de la Marne": Een horizontale strook links van Epernay langsheen de Marne
3. "Côte des Blancs": Een verticale strook onder Epernay
4. "Côte de Sézanne" (minder gekend): nog meer naar het zuiden

Kwaliteitsfactor

Wat betekenen "Grand Cru" en "Premier cru" in de Champagne ? In de champagne past men een systeem toe dat "*L'échelle des crus*" wordt genoemd.

In de hele champagne streek zijn er 17 *Grand Cru* gemeenten. Voor wijndruiven uit die gemeenten betaalt men 100% van "de" prijs: een prijs die elk jaar door een interprofessioneel comité wordt bepaald. Dat zijn de 17 *Grand Cru* gemeenten.

In 40 andere gemeenten krijgt men 90% tot 99% van die prijs: dat zijn de *Premier Cru* gemeenten.

Dan zijn er de gemeenten die nog 80% tot 89% van de prijs halen: dat zijn de *Second Cru* gemeenten. Maar niemand gaat er fier op dat hij 2^{de} is, daarom zal men nooit *Second Cru* op een fles zien staan.

Het betreft hier natuurlijk niet de gemeente waar de Champagnemaker gevestigd is, wel waar de druiven vandaan komen.

Millésimé

Voor een fles Bordeaux of Bourgogne aanvaardt men dat zij "van een goed" of "van een minder goed" jaar is. Het jaar staat daarom altijd op de fles. Van Champagne daarentegen verwacht men dat een bepaald huis (bvb. De Telmont, of Launois) alle jaren dezelfde champagne aflevert. Om dat te bereiken zullen ze de champagnes van verschillende jaren mengen om een constant resultaat te bekomen door de jaren heen. Bvb. bij de oogst van 2002 zal men een beetje wijn van 2001, 2000, 1999... voegen zodanig dat de smaak "van het huis" elk jaar dezelfde is. Die menging noemt men de "assemblage".

Alleen als men een uitstekend goed jaar heeft (droog en veel zon in september), zal men de wijn zuiver (zonder menging met vorige jaren) op de markt brengen, en het jaar op het etiket zetten. Men spreekt dan van een "millésimé" fles: ze heeft een jaartal opgeplakt. Kost meestal ook duurder. 2002 was zo een goed jaar, en er zullen waarschijnlijk veel millésimés 2002 gemaakt worden.

Millésime of millésimé... Vaak oorzaak van verwarring "Le Millésime" is het jaartal dat op een fles (of een muntstuk) is aangebracht. Maar wordt in wijntermen ook gebruikt als "de oogst van een bepaald jaar": Bvb. Le millésime 2000 est meilleur que le millésime 1999. Quel millésime buvons nous maintenant?.

"Millésimé" wil zeggen: draagt een jaartal op het etiket. Verleden deelwoord van het werkwoord "millésimer": een jaartal op plakken. Ce champagne est un millésimé: heeft dus een jaartal opgeplakt gekregen; is dus van één bepaald jaar.



Druivensoorten

Champagne wordt gemaakt van 3 verschillende druivensoorten:

- Pinot Noir (PN): blauwe druif
- Pinot Meunier (PM): blauwe druif
- Chardonnay (CH): witte druif

PN en PM worden gebruikt in *Montagne de Reims* en *Vallée de la Marne*, maar ze gebruiken er ook soms CH. Champagnes in die streken zijn dus meestal een mengeling van PN, PM en meestal ook CH.

In de *Côte des Blancs* gebruikt men (zoals de naam het zegt) uitsluitend CH.

"Blanc de Blancs" is witte champagne uitsluitend van witte druiven (CH) gemaakt.
"Blanc de Noir" is een witte champagne uitsluitend van blauwe (zwarte) druiven (PN en PM) gemaakt.

Hoe maakt men Champagne

Zoals in elke wijnstreek worden de druiven geoogst eind september / begin oktober.

Druiven worden geperst, en het sap (altijd wit; ook als het van blauwe druiven komt!) gaat in grote inox kuipen (cuves).

1^{ste} gisting: Druivensap begint te gisten. Suikers van het sap worden omgezet in alcohol. Men laat de wijn in de kuipen rusten tot maart van het volgend jaar. Men heeft dan een normale "stille" (niet mousserende) witte wijn.

Assemblage: De wijnkeldermeester gaat nu bepalen met welke en met hoeveel wijn van vorige jaren moet gemengd worden om de gewenste "huis"-smaak te bekomen. Hij zal dus wijn mengen van verschillende druiven (PN, PM, CH) komende van verschillende percelen, en van verschillende jaren, om een welbepaalde champagnesmaak te bekomen! Dit is natuurlijk de moeilijkste en delicaatste fase van het champagne maken.

2^{de} gisting: De geassembleerde wijn gaat nu op fles, met toevoeging van een beetje suiker, een beetje gist en een beetje wijn (*liqueur de tirage*). Men zet er een kroonkurk op en de fles wordt nu horizontaal weggelegd, gedurende minimum 15 maand. Betere champagnes liggen 2 jaar en meer. In de fles gebeurt nu de 2^{de} gisting: suiker gaat terug gisten, en dat proces produceert CO₂ gas: (belletjes), hetgeen de druk in de fles opvoert: tot 6 kg/cm²!

Botteling: Na 15...24... maanden (als men champagne klaar acht voor verbruik) zal men hem definitief op fles doen. Tijdens de 2^{de} gisting heeft zich bezinksel gevormd in de fles. Om dat te verwijderen zet men de flessen verticaal op een "Pupitre".



Men zal de fles 4-6 maal per dag een draaitje geven om het bezinksel naar de kop de doen zakken. Na een week ongeveer zit al het bezinksel in de hals. Men bevriest de hals zodat zich daar een prop ijs vormt waarin het bezinksel is opgesloten. Men ontkurkt de fles (kroonkurk er af: le dégorgement) en de prop met bezinksel vliegt er uit. Men vult de fles bij met een "*liqueur d'expédition*": een beetje wijn met suiker. De juiste samenstelling van deze likeur is geheim van het huis. De hoeveelheid suiker bepaalt of we een Extra-brut (0,5 cl), een Brut (1,5 cl), of een Demi-sec (3 cl) krijgen.

Dan gaat de stop erop, en wordt de fles "aangekleed" (Habillage): Etiket erop, enz.

N.B. Hoe mooi die Pupitres ook zijn, en hoe fier de champagneboeren ook spreken over hun 60.000 flessen die ze per man per dag konden *remueren*, de dag van vandaag bestaat dat niet meer en behoort dat tot de folklore. De flessen gaan nu op mechanische "*Gyro-palettes*" (grote kubusachtige dingen) waar die *remuage* automatisch, en veel regelmatiger en dus beter verloopt dan op de nostalgische Pupitres.

Hoe maakt men rosé champagne (of rosé wijn) ?

Enig verschil met voorgaande is dat men de blauwe druiven niet direct perst: men druiven in aanwezigheid van de schillen gedurende enkele dagen gisten. Na 2-3 dagen pas gaat men persen: het sap is dan al "rosé" geworden door de aanwezigheid van de blauwe schillen. Vanaf hier gaat men verder zoals hierboven beschreven.

Kan champagne oud worden ?


Een vaak gevoerde discussie. Antwoord:

Op fles, **tijdens de 2^{de} gisting: Ja!** Zeker 5, 6, tot 10 jaar. Er vormen zich dan bijzondere smaken en aroma's, die men al dan niet zal appreciëren. Maar de champagne blijft of wordt zeker heel lekker.

Maar, eenmaal definitief op fles getrokken (dus de fles die U koopt) zal hij niet verbeteren met de jaren en drinkt u liefst vóór hij 3 à 4 jaar oud is.

DE DEGUSTATIE

Wij proefden 6 champagnes met drie verschillende bijhorende (?) gerechtjes.

 Champagne	Pinot Meunier Brut zéro RM	Chardonnay Brut zéro RM	Chardonnay Brut zéro 1996 RM	Pinot Noir CM	Brut sans année BSA NM	Cuvée spéciale NM
	RUELLE-PERTOIS (Moussy – Epernay)			Mailly	Billecart-Salmon	Bollinger
		Blancs de Blancs	Millésimé GRAND CRU	Blanc de Noirs GRAND CRU	Inox	Eikenhout

1. Pinot Meunier Brut zéro

Producent: Ruelle – Pertois (Moussy – Epernay)
Gerecht: Duo van tartaar van zalm en tonijn

Aspect: iets donker van kleur; vrij grote bellen welke niet zo talrijk zijn
Aroma: sous bois; Onfrisse, mufte meloen; Nogal rond in de mond
Smaak: fris, acide toets; Weinig complex, flat; Eenvoudig rustig; Mist pit

Combinatie met gerecht niet zó geweldig.

Dit is een 100% Pinot Meunier, Extra Brut. Het is zeker geen 'fijne' champagne, maar een eenvoudige rustieke wijn. Zeer moedig om 100% Pinot Meunier te gebruiken!

2. Chardonnay Brut zéro

Producent: Ruelle – Pertois (Moussy – Epernay)
Extra Brut; Blanc de Blancs – Grand Cru

Gerecht: Duo van tartaar van zalm en tonijn

Aspect: Lichter van kleur; meer en fijnere belletjes
Aroma: frisser dan de vorige; groen-ig; citrus vruchten als achtergrond.
Smaak: fris; nogal acide

Combinatie met gerecht: Positiever dan met vorige champagne, alhoewel niet denderend.

Volgens Eric - alhoewel dit een extra brut is - komt deze wijn niet als zeer droog over. Hij besluit dan ook dat de druiven zeer rijp moeten geweest zijn.

3. Chardonnay Brut zéro 1996

Producent: Ruelle – Pertois (Moussy – Epernay)
Millésimé -- Grand Cru

Gerecht: Vol-au-vent van gevogelte en kalfsgehakt

Aspect: Groen, veel belletjes (Hoe minder suiker hoe meer belletjes leert men ons)
Aroma: stekelbes; citrus; heel versmolten bouquet
Smaak: niet zuur; mooi versmolten. Een prachtige champagne: Bravo !!!

Combinatie met gerecht: Deze“Diefstal in de wind” ofte “Vlucht in de wind”, komt te kort tegenover deze uitzonderlijke wijn

De drie voorgaande champagnes zijn zogenaamde "Brut zéro" ofte "Extra Brut" champagnes. Dus champagnes waaraan geen of bijna geen liqueur de tirage werd toegevoegd. Het moet gezegd dat de appreciatie van zulke champagnes enige ervaring en oefening vergt. Mij werd in de champagne ronduit afgeraden om ze te kopen, omdat deze eigenlijk alleen voor 'kenners' weggelegd zouden zijn. Een beetje zoals "geuze": echte geuze kan alleen maar geapprecieerd worden door 'oude' (nog weinig voorradige) Brabanders, je weet wel: die van paard en zwaar labeur.

Het komt mij voor dat deze 'extra brut' champagnes door afwezigheid van de toegevoegde suiker, hun type terroir smaak, hun sous-bois, beter laten doorschijnen. De zogenaamde kenners appreciëren dit, en beweren dat ze zo beter de druif en alle andere aspecten kunnen waarderen. De suiker schermt niet af, trouwens zou de soort 'liqueur de tirage' niet mee de uiteindelijk smaak en aroma bepalen..?

Een verdere ervaring is dat, bij langdurig genieten van "extra brut", hij meer en meer geapprecieerd en geprezen wordt. (uitspraken op eigen risico en ervaring)



4. Pinot Noir

Producent: Mailly

Blanc de Noirs – Grand Cru

De gemiddelde ouderdom van de wijnstokken is 30 jaar

Gerecht: Vol-au-vent van gevogelte en kalfsgehakt

Aspect: Er zijn meer belletjes waar te nemen, en de kleur is wat donkerder.
Zeer speciaal etiket...

Aroma: evenwichtig, versmolten aciditeit, komt iets zoeter over dan vorige.
Smaak: complex en veel fijn fruit; Deze champagne wordt als zeer lekker ervaren.

Combinatie met gerecht: Niet zó denderend. Is eigenlijk niet bedoeld om bij een gerecht te gebruiken, maar eerder als aperitief.

Mailly is de naam van de gemeente, maar ook de naam van de Grand Cru en tegelijk de naam gekozen voor de coöperatieve wiens wijn we hier degusteren.

De coöperatieve Mailly is een buitenbeentje: bestaat voor 100% uit Grand Cru geklasseerde terroirs. Alle 70 co-operanten zijn van de gemeente Mailly zelf. Zowel de "Chardonnay" champagne als de "Pinot Noir", zijn Grand Cru's en van eigen bodem!

De coöperatieve is ontstaan in 1920. Toen enkele boeren weigerden om hun druiven te verkopen aan de klassieke grote huizen (die een soort monopolie hadden), werden ze later door deze prompt geboycot. Hierdoor waren ze in Mailly verplicht om zelf hun champagne te gaan maken. Zo moesten ze ook zorgen voor aangepaste kelders en alles wat daar bij komt kijken. Gedurende zowat 32 jaar werd er gewerkt aan het uitgraven van de kelders, en werden 350 000 m3 krijtrots verplaatst.

Maily ontvangt bezoekers op een zeer gastvrije en vriendelijke manier. Het 'hautaine' van sommige grote huizen is hier niet aanwezig. Ook al ben je maar met z'n tweetjes, toch wordt men rondgeleid door de Commerciële Directeur of de wijnmeester zelf.

In vergelijking met andere champagnes situeert de prijs zich iets boven het gemiddelde. Persoonlijk vind ik dat de kwaliteit zeer goed is, en constant van jaar tot jaar. Via, via, zo gaat dat, ken ik deze champagne al jaren. Bepaalde banken en Europese instellingen gebruiken Maily zowat als hun huischampagne!

5. Brut sans année BSA

Producent: Billecart – Salmon
Chardonnay 40%; Pinot Meunier 30%; Pinot Noir 30%

Gerecht: Maroilles- en Chaource kazen

Aspect: lichte kleur; Zeer fijne bellen

Aroma: zeer aangenaam; Fris in de mond; Goed versmolten bloesem; Witte aalbessen

Smaak: Fruit, vrij rijp; mooie acciditeit; mooiste champagne tot nu toe

Combinatie met gerecht: Combinatie is niet zó goed



6. Cuvée spéciale

Producent: Bollinger

Gebruikt eikenhout. 60% Pinot Noir.

Gerecht: Maroilles- en Chaource kazen

Deze champagne is speciaal geliefd door Quin Elisabeth en James Bond, en dat schelt natuurlijk een pak, al zie ik buiten deze gemeenschappelijke voorkeur niet direct enig ander verband. Sir Alexander Fleming, zou gezegd hebben dat penicilline wel de mens geneest, maar dat alleen champagne de mens gelukkig maakt...

Voor dat beetje geluk, dat beetje happyness... wat is er meer aangewezen dan een Bollinger?

Aspect: Relatief weinig belletjes.

Aroma: Floraal, een hele bloemenwinkel; Marsepein, amandelen, cipressen, besjes allerhande zijn aanwezig.

Smaak: Goede structuur, evenwichtig; Walnoten, vanille, pistache. Misschien was er ook wat eik waarneembaar.

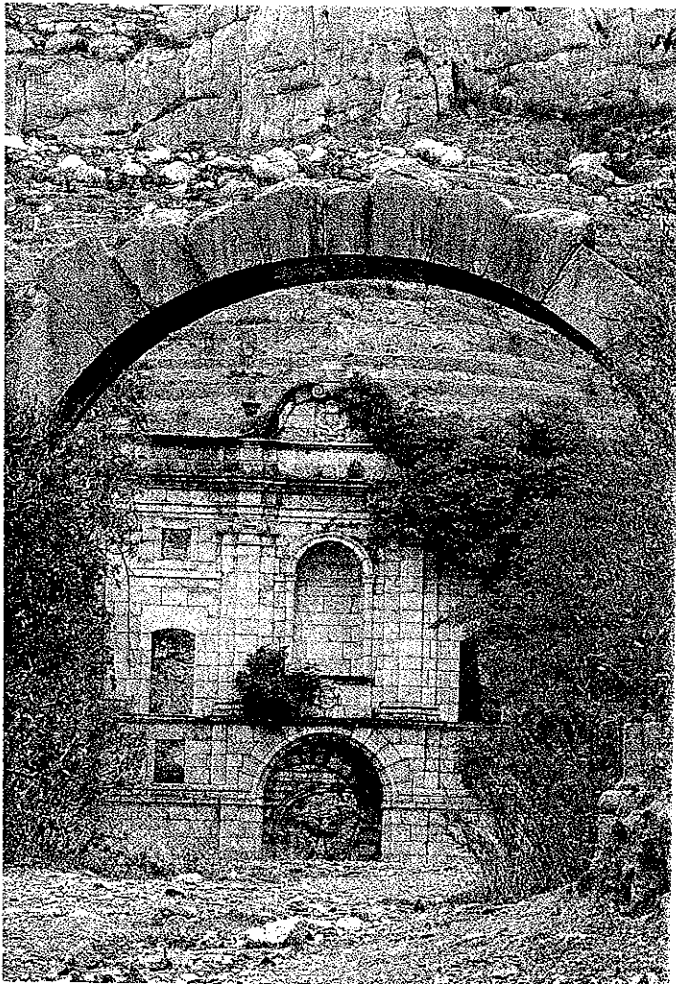
De voorgestelde combinatie met het gerecht werkte niet: De champagne overklaste veruit de aangeboden kazen.



'OP EEN BEEJE VAN WAT...?!?!'

Diane VERMEULEN

De 'Denominación de Origen Priorato' ligt in het centrum van Tarragona en is een zeer bijzonder wijngebied. Het gaat om een streek die gekenmerkt wordt door historische en geografische mijlpalen. De monniken van het kartuizerklooster van Scala Dei, onder leiding van een abt, een prior (vandaar de naam), waren de grondleggers van de wijnbouwkunst in dit gebied in het midden van de 12e eeuw. Dit klooster was zonder enige twijfel de echte pater vinarius van zijn smaakvolle wijnen. Wat het geografische aspect betreft, is de imponerende bergketen Montsant (een granieten rotsmuur) een ander kenmerkend element van deze landstreek. Tussen de kale rotsen vormden er zich kleine landelijke gebieden op de hellingen die kunnen genieten van de middagzon en waarop wijnstokken werden gekweekt die de loop der eeuwen goed hebben doorstaan.



Volgens een bepaalde Amerikaanse universitaire studie heeft de bodem van deze

wijnstreek een zeer goede structuur om aan wijnbouw te doen.

Vandaag de dag beschikt de Priorato slechts over een gebied van 1.800 ha wijnvelden. De streek telt 23 dorpjes waarvan er slechts 11 over een appellatie beschikken.

De Priorato geniet van een ideaal klimaat voor een goede rijping van de druif met vaak droge zomers. De neerslag bedraagt niet meer dan 600 mm per jaar. Het gebied heeft een ontsluiting langs de zee, waardoor er frisse lucht over het gebied waait en aldus 'gestoofde' wijnen vermeden worden. De bodem is arm, vulkanisch met smalle lagen leisteen, waardoor de wijnen een onmiskenbare minerale smaak hebben.

De druivensoorten zoals de Grenache en de Cariñena liggen aan de basis van de Priorato-wijnen en geven een grote concentratie aan aroma's en smaken. Een tiental jaar geleden begon men ook andere druivensoorten te verbouwen en aan de wijn toe te voegen zoals de Cabernet Sauvignon, Merlot en Syrah. Hierdoor ontstonden wijnen met een krachtige persoonlijkheid, gekenmerkt door de kracht van de aarde en het strenge klimaat van de streek. Vandaag de dag worden deze wijnen verkocht op de beste wijnmarkten van Parijs, Londen en Noord-Amerika; en hun prijzen kunnen vergeleken worden met de betere rode Bordeaux- en Bourgognewijnen.

De volgende wijnen kregen we op de proeverij aangeboden:

1. Buil I Giné, Giné Giné 2000

60 % Garnache, 40 % Cariñena. Gerijpt in vaten van inox 13,75 % alcohol.

Deze wijn heeft een heldere spiegel, is zeer donker met een paarse rand.

Eerste indruk wat neus betreft was porto, aperitief, erg gekarameliseerd, maar na het walsen verdween die langzaam.

In de mond: zwart fruit: rode bessen, fruitiger na een tijdje. Een zeer mooie aanzet voor de avond.

Een lekkere wijn voor bij de barbecue. € 9.47

2. Celler Vall Llach, Embruix 2000

40 % Garnache, 35 % Cabernet Sauvignon, 15% Cariñena, 5 % Merlot, 5 % Syrah
15 maanden gerijpt op Franse eik. 15 % alcohol

De kleur van deze wijn is heel diep, bijna inkt.

Hij heeft een geconcentreerde fruitige neus en doet ons denken aan drop en leder. Hij heeft een duidelijk mineraal karakter met ronde tannines. Het is een diepgaande complexe wijn. Aan te raden bij eendenborst met krieken. € 16.50

3. Mas d'en Gil, Coma Vella 2000

40 % Garnache, 25 % Cabernet Sauvignon, 30% Cariñena, 10% Syrah. 0 maanden gerijpt op Franse eik. 14,5 % alcohol.

We hebben hem ervaren als een donkerrode, niet gefilterde wijn. De neus ruikt geraniums. (door de aanwezigheid van de Syrah-druif.)

Hij heeft een Bordeaux-aanzet. Verder is hij zeer complex: krieken, cassis, vlierbessen en aardbeien.

De meeste deelnemers vonden dit een zeer elegante wijn. Lekker bij een gegrilde steak natuur. € 21.12



4. Capafons-Ossó, Mas de Masos 1997

60 % Garnache, 30 % Cariñena, 10 % Cabernet Sauvignon 14% alcohol.

Deze wijn heeft geen purperen kleur maar is eerder dakpannenrood.

Zijn Bourgogne-achtige neus doet ons denken aan natte leisteen, savooien, mineraliteit, kruidigheid en pepers. Hij heeft een zachtere neus, wat zeker te maken heeft met de evolutie.

In de mond heeft hij mooie versmolten tannines. De mond komt niet overeen met de neus. De wijn is nu op dronk..

Je kan gerust hem schenken bij kalfzwezeriken. € 28.68

5. Costers del Siurana, Miserere 2000

27 % Garnache, 27 % Tempranillo, 26 % Cabernet Sauvignon, 10 % Merlot, 10 %

Cariñena. 1 jaar gerijpt op Franse eik van Limousin, Allier en Nevers 13 % alcohol.
Heldere spiegel, niet gefilterd. Hij is een beetje paars qua kleur.
Zeer complex in de neus: bosgrond, bessen, rood fruit.
In de mond zijn de tannines goed ontwikkeld. Het is een wijn met zeer veel structuur en met voldoende zuurtegraad. De afdronk is echter te kort.
Hij kan worden geserveerd bij lotte of gegrilde kreeft. € 30.71

6. Mas d'en Gil, Clos Fontá 2000

55 % Garnache, 20 % Cariñena, 25 % Cabernet Sauvignon 10 maanden gerijpt op nieuwe Franse eik 14,5 % alcohol. Hij heeft een zeer donkere, intens paarse kleur met en schitterende spiegel.
De neus: de aanzet is gesloten, het fruit is verweven met het vegetale: paddestoelen, natte leisteen en drop.
Hij is de meest mondvullende wijn met aangename tannines die nog niet zijn versmolten. Hij heeft een lange afdronk.
Een lekkere wijn om zomaar te drinken. € 38.78

7. Costers del Siurana, Clos de l'Obac 2000

35 % Garnache, 35 % Cabernet Sauvignon, 10 % Syrah, 10 % Merlot, 10 % Cariñena
1 jaar gerijpt op nieuwe Franse eik van Limousin, Allier en Nevers. 13,5 % alcohol
Dit is een zeer complexe wijn. De neus herkent zeer speciale aroma's met o.a. brandnetels en zurkel. Men smaakt zeer sterke, geconcentreerde tannines. Dit is een wijn met een grote toekomst. € 38.93

Deze niet te vergeten avond werd ingeleid en van de nodige deskundige commentaar voorzien door Wim Vanleuven van het wijnhuis "La Buena Vida".



!!! Qué buena es la vida !!!

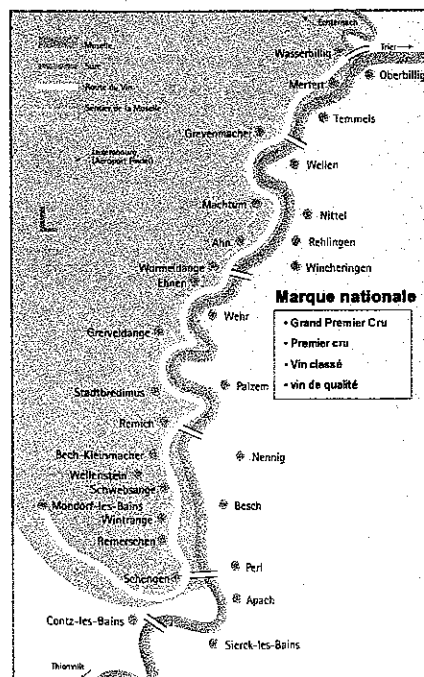
De LUXEMBURGSE MOEZELWIJNEN

20 maart 2003

Marc WATTE

De Belgen zijn beroemd omdat ze regelmatig naar Luxemburg sporen om er hun couponnetjes te gaan innen. Toen "de wereld nog in orde was", maakten de meesten van ons daar een volledige dag van. Daarmee bedoel ik dat men 's middags nog eens (liefst) uitgebreid ging tafelen. Aangezien de voordelen van deze city-trip weldra tot het verleden zullen horen, zullen we een andere reden moeten zoeken om naar ginds af te reizen. Onze commanderij dacht haar leden hierbij een goede tip te kunnen geven. Luxemburgse wijnen proeven en kopen. Wij waren de bevoorrechte getuigen dat ze ginds nog iets anders kunnen voortbrengen dan de zure Auxerrois, Elbling en andere Rivaners die we in de rekken van onze lokale supermarkt vinden.

Amper 250 km ten zuiden van Brussel liggen de Luxemburgse wijngaarden hoog op de heuvels die de Moesel overschaduwden. Aan de andere oever van de rivier "sind wir schon bei den Andern" (meewarig uitgesproken); dus in Duitsland. Het wijngedebied strekt zich uit van Schleggen (dat we kennen van de Schengen-akkoorden) aan de grens met Frankrijk in het zuiden, tot Wasserbillig in het noorden, amper 7 km van Trier gelegen. Het totaal wijnareaal bedraagt 1350 ha en levert een productie op van 160,000 hl. Dit betekent een opbrengst van 120 hl/ha. Als men dit cijfer vergelijkt met de 56 hl/ha voor de Muscadet, welke niet altijd synoniem is van een hoogstaande wijn, dan moeten we erkennen dat de Luxemburgers nog een heel eind te gaan hebben om de topwijnen het vuur aan de schenen te leggen. Gelukkig zijn er ook uitzonderingen, en een paar van deze zullen we vanavond mogen proeven.



Luxemburg is een schamierland tussen de germaanse en latijnse cultuur. Het is een bijzonder wijnland met een consumptie die dicht bij deze van de Fransen en Italianen ligt.

Er worden hoofdzakelijk witte wijnen gemaakt, op een klein beetje Pinot Noir na.

De wijnen zijn droog, levendig en aromatisch.

De hellingen van Schengen (aan de Franse grens) tot Wasserbillig (Duitse grens) zijn beplant met druiven.

De rivier is verantwoordelijk voor een microklimaat waardoor de koudste temperaturen meestal afgezwakt worden. Bij te hoge temperaturen werkt de rivier dan weer eerder temperend.

Het dal is ongeveer 300 tot 400 meter breed en wordt geflankeerd door zachtglooiende heuvels. De wijngaarden liggen gemiddeld op 150 tot 250 meter boven de zeespiegel. De bodem varieert van mergelaarde in het Remich kanton (Zuid) tot rotskalk in het Grevenmacher kanton (Noord). Ook het landschap varieert van zacht- en lichtglooiend bij Remich (bekend om zijn zachte, bijna mollige wijnen) en stoer en ruig bij Grevenmacher (bekend om zijn elegante en pittige wijnen met een duidelijke terroirtypeering).

Door de noordelijke ligging van de wijngaarden bezitten deze wijnen vaak behoorlijk veel zuren. Enige rust zal ze nog lekkerder en evenwichtiger maken. Dit geldt zeker voor de grote wijnen van de Riesling, gewürztraminer en pinot gris.

De belangrijkste druivensoorten die de Letzeburgers produceren zijn : de Rivaner (35 % van alle aanplantingen), de Riesling (13 %), Elbling, Auxerrois, Pinot Gris en Pinot Blanc zijn elk goed voor ongeveer 10 %. Gewurztraminer en Chardonnay zijn elk goed voor minder van 1 %.

1. Rivaner

Deze zorgt voor 35 % van de opbrengst. Een synoniem voor deze wijn is Muller-Thurgau. Rivaner is synoniem voor lichte, frisse, aangename wijnen te drinken in de de jeugd. Zeer fruitig, mild en soms mellig.

2. Elbling

Deze druif is typisch Luxemburgs en zorgt dan weer voor 12 % van de opbrengst. De geproduceerde wijn is licht en verfrissend, het is een echte dorstlesser in de zomer en zeker geen bewaarwijn. Het is een droge wijn met behoorlijk veel zuren. Te drinken op 8-10° C.

3. Auxerrois

Geeft fruitige, sappige en genereuse wijnen. Deze witte wijn is vaak voller en ronder dan de Pinot Blanc. Drinktemperatuur 10-12° C.

4. Pinot Gris

Verleidelijke wijnen door hun karakter, gouden kleur, aroma's van heel rijpe druiven. Ronde en volle wijnen, licht mellige ondertoon en kruidige nuances. Drinktemperatuur 10-12° C.

5. Pinot Blanc

Droge, prikkelende en elegante wijnen. Fris en elegant en kan nagenoeg bij alle gerechten gegeven worden. Drinktemperatuur 8-10° C.

6. Pinot Noir

Op vraag van de consument heeft men bijzonder veel Pinot Noir aangeplant maar helaas komen er slechts zelden schitterende wijnen uit voort. Het gebrek aan hogere temperaturen is hier zeker mee verantwoordelijk voor. De sterke kanten van een goede Pinot Noir uit Luxemburg zijn de aangename fruitigheid, de speelse frisheid en het verleidelijke karakter. Sommigen vinifiëren wel heel leuke wijnen als "blanc de noirs". Drinktemperatuur tussen 12-14° C voor de lichtere maar de blanc de noirs mogen een graadje of 2 minder hebben. De meest gestructureerde kunnen eventueel zelfs een temperatuur van 14-16° C aan.

7. Riesling

Elegante, geraceerde wijnen, vrij droog en geconcentreerd. Heel fijn in de neus. Een echte bewaarwijn. Dit is de koning onder de Luxemburgse wijnen. Dikwijls complex. Drinktemperatuur 10-12° C.

8. Gewurztraminer

Zeer aromatische wijnen met een goede concentratie. We vinden er bijzondere aroma's in terug zoals rozen, zoethout, kruiden, kweepeer... Men paart kracht en zwoelheid, met behoud van een beschaafde elegantie. Drinktemperatuur 10-12° C.

9. Chardonnay

Enkele wijnboeren hebben deze druivensoort aangeplant, eerder als experiment in het begin. Sommigen slagen er in om een interessante wijn te produceren (waaronder Mathis Bastian).

Ons mondproevertje was vanavond een **Remich Primerberg: een Pinot Blanc 2000 van het huis Gladens Meyers uit Bech-Kleinmacher**. Deze heerlijke zomerwijn had een diep gele kleur, was zeer aromatisch en in de mond een tamelijk zoete smaak. Alhoewel deze wijnen niet te koud mogen gedronken worden, doet het hun duidelijk geen deugd als ze iets te warm worden geschonken.

Nadien volgde een andere **Remich Primerberg: een Auxerrois 2001, Grand Premier Cru van het huis Krier Frères uit Remich**. Deze wijn heeft zelf een "coup de coeur" verkregen van de Guide Hachette. Had praktisch dezelfde kenmerken als de eerste wijn die we mochten proeven: kleur en aroma. Het was de unanieme beslissing van alle aanwezigen dat deze wijn veel te jong werd gedronken. Maar, maar, iedereen was ook akkoord dat de prijs/kwaliteit verhouding onklopbaar is. Aan € 6,27 (afhaalprijs), kan die niet misstaan in jullie kelder.

Hier is een wijnbouwersfamilie van 4 generaties aan de slag. Jean Krier (1847-1917) was tezelfdertijd wijnbouwer, wijnmakelaar, tonnelier en vervoerder. Met twee van zijn 10 kinderen stichtte hij zijn eerste wijnbedrijf in 1914 te Bech-Kleinmacher. In 1922 installeerde de familie zich in Remich, vlakbij een station om zich te verzekeren van een doeltreffende verzending van zijn wijn in vaten naar België en Nederland. Via de haven van Antwerpen werd er wijnen naar Denemarken en de Baltische staten verzonden. Door omstandigheden stopte de familie tijdelijk om wijnen zelf te maken en kochten ze wijnen in van andere wijnboeren. In 1960 werd terug gestart met een eigen wijngaard. Vandaag koopt de familie Krier nog steeds een deel van de druiven aan bij sommige boeren, een ander deel komt van de eigen wijngaard.

Een speciale wijn, althans voor Luxemburg was een **Ahner Vogelsang : Blanc de Noir (Pinot Noir) van het huis Steinmetz-Jungers uit Ahn**. Aan de neus was de wijn nog zeer gesloten, maar bij het walsen kwam duidelijk de geur van citrusvruchten naar boven. Iemand merkte terecht op: dit is een champagne zonder bubbeltjes.

Domaine Steinmetz-Jungers is een familiaal bedrijf met 6 hectares wijngaard in bezit. Carlo en Marianne staan borg voor kwaliteit. Ze bezitten wijngaarden met een uitstekende expositie in Ahn, Grevenmacher en Wormeldange. Hierop verbouwen ze alle klassieke druivensoorten.

Men streeft naar lagere rendementen om de kwaliteit voorrang te geven. Men doet de oogst volledig manueel.

De wijngaarden in Ahn waren reeds gekend in de Romeinse periode. De Romeinen brachten trouwens de wijnbouw naar deze regio. De eerste wijngaarden bevonden zich op de beroemde wijngaard Palmberg. Dit is één van de warmste plaatsen in Luxemburg waardoor er zelfs wilde

orchideeën groeien.

In 1612 vindt men voor de eerste keer een vermelding over de wijnbouwersfamilie Steinmetz, ook te zien op hun wapenschild. Sinds die periode is men generatie na generatie blijven wijn verbouwen op dit domein.

Residueel suiker bedraagt 9 gram/liter. Beplanting van 5000 stokken per hectare. Laag rendement van 4500 hectoliter per hectare. Ondergrond is kalk. Snoei is bijzonder streng en per stok worden slechts 5 à 6 knoppen behouden voor groei van druiven. Druiven worden optimaal rijp geplukt zonder rot toe te staan. Oogst gestart voor de jaargang 2001 op 4 oktober. Volledig manuele oogst en verzameling in bakjes van 25 kg. De druiven worden licht geperst (1,5 bar) in een pneumatische pers.

Twee weken gisting in inox vaten op een temperatuur van 18-19° C. Daarna 3 weken (twee keer per week) bâtonnage (omroering van de most) om een optimale extractie te bekomen. Wijn is gefilterd in december 2001, op fles getrokken in april 2002.

Deze wijn wordt bijzonder graag geschonken door het schitterende restaurant Mathes in Ahn. Zij durven deze wijn geven bij gevogelte maar ook bij kaas door zijn Pinot Noir origine.

De vierde wijn was een Ahner Palmberg : een Riesling van 1997 van het huis Mehlen-Molitor. Het jaar 1997 was een zeer moeilijk jaar met weinig zon. Dit merkten we duidelijk bij het proeven van deze wijn. De kleur was minder helder dan de vorige; aan de neus ruiken we kaas en citrusvruchten. Bij het proeven merken we duidelijk dat ie minder rond is dan de vorige wijn. Bij het commentaar bij deze wijn werd voorgesteld hem bij een kaasschotel te serveren.

Zeer oud wijnbedrijf met een zeer grote reputatie in de gemeente Ahn. Helaas is zoon Mark Mehlen, na het overlijden van zijn vader gestopt met wijn te maken en heeft hij zijn wijngaarden verpacht aan Bernard-Massard. De laatste jaargang die hier gemaakt werd was 2000. Hij is wel eigenaar gebleven van zijn stock flessen en indien men langs gaat bij Mark Mehlen kan men nog altijd wat flesjes kopen uit zijn stock van ongeveer 10 000 flessen. Bij aandringen zelfs nog opmerkelijk oude jaargangen.

Deze Riesling die van de beste wijngaard komt van de Luxemburgse Moezel, namelijk de Palmberg heeft in deze jaargang geen restsuiker. Het is dus een Riesling die eerder gaat op kracht dan elegantie.



De volgende wijn was **dezelfde als de vorige maar uit het jaar 1998**. De weersomstandigheden waren duidelijk beter dan het jaar daarvoor. De kleur was lichter en had een groene schijn. Aan de neus was hij nog zeer gesloten. Na het walsen kwamen de zuren duidelijk naar boven maar deze waren meer evenwichtig dat voor de jaargang 1997. Bij het proeven blijkt deze wijn zeer fris te zijn, maar anderzijds ook ronder en vlakker. Een goede dosis restsuiker te danken aan de uitzonderlijke weersomstandigheden in 1998. Voorwaar een wijn om nog een paar jaar in onze kelder te bewaren en nadien te serveren bij een mooie schotel schelp- of schaaldieren.

De voorlaatste wijn was terug een **Ahner Vogelsang : een Gewurztraminer 2000 van het huis Mehlen-Molitor** uit Ahn dat we reeds kennen. Het jaar 2000 was eveneens een jaar gezegend door de weersgoden. De wijn heeft een schitterende spiegel en vertoont een hoge graad van viscositeit. Is veel groener van kleur en minder geel. De geur laat ons kennis maken met bloemen : viooltjes, maar zeer subtiel. Typisch een gewurztraminer. Het wordt ten zeerste geapprecieerd dat ie zeer fijn is en niet aromatisch. Bij het proeven komt duidelijk naar voren dat ie zeer droog is en fijn. Hij is zeer mondvullend met een **fijne harmonie van zuur en zout**. Dus zeer evenwichtig. Laat nu maar de asperges en de gerookte zalm aanrukken, wij weten wel welke wijn we bovenhalen.

We beëindigen de avond met een **Domaine et Tradition : een Pinot Gris 2001 van het huis Mathias Bastian uit Remich**. Niet enkel aanbevelenswaardig is dit mooi domein te bezoeken, maar de wijnen mogen er ook zijn. Mooie gele kleur en zeer aromatische neus, maar bij het proeven kijken veel aardig op : een smaak die we niet zo maar gewoon zijn. Niet slecht hoor, maar ja, toch iets anders. Misschien toch een aanrader geachte lezer, om toch ook maar eens zo'n flesje te kraken. Santé.

Het is nu ongeveer 30 jaar dat Mathis Bastian eigenaar is van een 11,7 hectares tellende wijngaard. Gelegen op prachtige hellingen aan de bovenzijde van het stadje Remich. Hij bezit een deel van de meest gereputeerde wijngaarden : Remich Primerberg, Wellenstein Foulchette (een klein dorpje naast Remich) en Kurschels.

Bastian staat voor wijnen gemaakt met respect voor de natuur, een strenge snoei, beperking van de rendementen met oog op kwaliteitswijn, manuele oogst van uitsluitend perfect rijpe druiven.

Hij is ook één van de stichters van de vereniging van wijnboeren "Domaine et Tradition", een vereniging die er naar streeft om kwaliteit voor alles te zetten, alsook de promotie van de verscheidenheid in druivensoorten. Wijnen die dit etiket dragen beantwoorden aan de hoogste kwalitatieve eisen.

Coup de Coeur (** vin remarquable) in de Guide Hachette van

Ongeveer 2/3 van de wijnoppervlakte is in handen van de coöperatieven. Remich is de zetel van het onderzoek en de officiële organisatie van de wijnproductie. In 1935 werd « la marque nationale des vins de la Moselle Luxembourgeoise » opgericht, met als bedoeling de kwaliteit te stimuleren en de klant een staatsgarantie te geven.

In 1985 werd er een hiërarchie gemaakt voor deze wijnen die van laag naar hoog de volgende is : **marque nationale-appellation contrôlée, vin classé, premier cru, grand premier cru.**

Het is een origineel klassement waarbij een wijn die in de hoogste categorie wil belanden drie etappes (lees : evaluatie-degustatie) moet doorlopen. Onder de 12 punten (op een schaal van twintig) is het "vin de table", tussen 12 en 13,9 « vin de qualité » maar zonder speciale vermelding, tussen 14 en 15,9 verkrijgt de wijn een kwotering van « vin classé », tussen 16 en 17,9 « premier cru » en bij punten tussen 18 en 20 krijgt men de eervolle vermelding « grand premier cru).

In 1991 verkreeg Luxemburg van Frankrijk de toestemming voor hun beste schuimwijnen (op basis van de méthode traditionnelle), de appellation crémant de Luxembourg te gebruiken.

De Riesling, Pinot Auxerrois, Pinot Gris, Pinot Blanc en Elbling (vandaag minder dan 10 %) zijn de druiven die als basis kunnen dienen voor de mousserende wijn.

Het mousserende wijn-bedrijf Bernard Massard in Grevenmacher krijgt elk jaar ongeveer 60 000 dorstige passanten voor een kelderbezoek en een degustatie naar hartelust. Naast de hoge kwaliteitswijnen bestaat er ook nog Perlé. Een tweede belangrijke wijnkelder is St Remy waarnaast nog tientallen kleine producenten bestaan van schuimwijn.

Conclusie van deze avond : de Luxemburgers weten dat ze uit een ander vaatje moeten gaan tappen (geen woordenspelings hoor) willen ze straks nog meespelen in het internationaal gebeuren. Gelukkig zijn er ook hier een paar voortrekkers die de kar trekken en pogen hun eeuwenoude geplogenheden opzij te zetten en die de concurrentie met open vizier tegemoet treden. Hun slagkracht bestaat uit een veel betere kwaliteit van hun wijnen aangeboden aan een zeer, zeer correcte prijs.



Wie maakt wijn – Wie drinkt wijn

Jaco VANKELECOM

Wijn maken en drinken gaat terug tot in de vroege geschiedenis: dat hebben we zowat overal al te horen en te lezen gekregen. Blijkbaar is het wijn maken en – drinken ontstaan samen met onze westerse cultuur ergens rond de middellandse zee, en vele eeuwen lang is dat voornamelijk een Europese bezigheid geweest. Maar de laatste jaren zijn er heel wat landen van de zgn. "nieuwe wereld" die zich ook aan wijn maken wagen. Niet zonder succes, en een dreiging voor de Europese wijnboeren, beweren sommigen. Anderen blijven stevast zweren bij de klassieke Bordeaux en Bourgnones.

Interessant om eens een stand van zaken op te maken. Waar maakt men tegenwoordig het meest wijn, en waar wordt die gedronken? Even enkele cijfers bijhalen in het tabelletje onderaan (hoeveelheden voor 1998, afgerond in Miljoen hl):

	Productie	Export	Import	Consumptie
Frankrijk	52	16	5	34
Italië	56	18	1	40
Spanje	30	11	1	15
Duitsland	11	2	12	20
Portugal	6	2	1	5
VS	21	3	3	21
Argentinië	13	1	0	12
Chili	5	3	0	2
Australië	6	2	0	4
Zuid-Afrika	8	2	0	6

N.B. Voor de 3 eersten klopt de balans niet helemaal, maar dat noemt men de statistische fout... verandert niks aan de conclusies. Deze cijfers kunnen ook aanzienlijk verschillen van het ene jaar op het andere.

Enkele opvallende conclusies:

1. Italië produceert meer dan Frankrijk (ten minste in sommige jaren) maar dat is geen nieuws.
2. Frankrijk, Italië en Spanje exporteren massaal: dat vermoeden we ook wel.
3. Duitsland voert een goede helft van zijn consumptie in, en exporteert weinig.
4. De VS exporteren vrij weinig: dat is verwacht, maar ze importeren ook vrij weinig: dat is wél verwonderlijk. Wij die dachten dat zij het waren die Frankrijk leegdranken. Nee, ze produceren dus bijna alles zelf.
5. De Argentijnen produceren vrij veel (meer dan Duitsland), maar drinken bijna alles zelf op.

Maar als we de consumptie per hoofd van de bevolking bekijken, dan pas komen de ware wijndrinkers bovendrijven, maar dan verschieten wij ons een bult (Wij hebben omgerekend naar aantal flessen per persoon per week):

1. Luxemburg 1,8 flessen / persoon / week
2. Frankrijk 1,5
3. Portugal 1,4
4. Italië 1,3
5. Zwitserland 1,1
6. Argentinië 1,0
7. Griekenland 0,9
8. Spanje 0,9
9. Oostenrijk 0,8
10. Denemarken 0,7

en de Belgen... die komen pas op de 14^{de} plaats met 0,6 flessen / week / persoon. Maar ja... wij drinken af en toe ook nog ons ongeëvenaard bier natuurlijk.

Luxemburgers zijn dus veruit de kampioenen! En de zakelijke Zwitsers drinken aanzienlijk meer wijn dan de zuiderse Grieken of Spanjaarden. En dat zelfs de Oostenrijkers en de Denen veel beter scoren dan wij, dat valt moeilijk te verteren. Ik stel voor dat we daar met z'n allen iets aan doen.



Bart MONTEYNE

Op deze proefavond dronken wij een reeks ontdekkingen van onze wijnmeester Eric Merny, uit de minder gekende (minder beminde?) streken van Frankrijk. Hij stelde de wijnen kort voor en wij noteerden met plezier de degustatiecommentaren.

1. *Mas d'Espanet, Eolienne, Vin de Pays d'Oc, 2000*

Behorend tot de regio Languedoc en Roussillon. De wijngaarden strekken zich uit over een deel van de Rhône tot aan de catalaanse pyreneeën. Hier wordt ongeveer 80 % van de landwijnen van Frankrijk gemaakt. De Pays d'Oc wijnen behoren tot wat men noemt « le vin de pays régional » waarvoor in 80 % van de wijnen slechts 6 druivensoorten gebruikt worden: cabernet-sauvignon, merlot, syrah, chardonnay, sauvignon en viognier.

Deze starter met zijn frisse goudgeel-groene kleur biedt naast een heldere spiegel en zijn jong uitzicht een normale viscositeit. Leuk om weten is dat de luttele 10 cl die ik in mijn glas had, behoorde tot de 3,5 miljoen hectoliter die jaarlijks geproduceerd wordt in de Pays d'Oc.

De allereerste ontmoeting in de neus is er één, die aangenaam floraal is, gevolgd door een geur van verse toast. Als laatste fase werden er zelfs citrusvruchten ontdekt. Zonder dieper in te gaan op de smaakaspecten voelde deze witte zacht en mondvullend aan. Wat alcohol in de mond, maar vooral een tikkeltje bitterheid, maar dit had waarschijnlijk te betekenen dat er in de productie ene Chardonnay-druif is geslopen en deze niet meteen m'n ding is.

2. *Le blanc du Casot, Le Casot des Mailloles, 1999*

De streek van de Collioure en Banyuls behoort tot de wijnen van de Côtes de Roussillon. Het is een heel kleine appellatie van 430 hectare waar men ongeveer 14 000 hectoliter wijn per jaar maakt. Collioure, Port-Vendres, Cerbère en Banyuls-sur-Mer kunnen zowel Collioure als Banyuls maken. De meest aangeplante druiven zijn carignan, grenache noir en mourvèdre aangevuld met wat syrah en cinsault. Witte druiven worden er nauwelijks aangeplant. De Collioure is eigenlijk de wijn die in het begin van de oogst gemaakt wordt voor men de overrijpe druiven geschikt voor de Banyuls oogst. 100 % Grenache Blanc. Wijn van een biodynamische wijnmaker op de gemeente Banyuls.

Lange gele benen verwelkomen me in mijn glaasje... Wijn uit Banyuls, die niet alleen biologisch (geen enkel niet-natuurlijk hulpmiddel wordt aangewend tijdens productie), maar ook bio-dynamisch is. Dat wil zeggen dat de wijnbouwer zelfs

rekening heeft gehouden met de grillige eigenschappen van Moeder Natuur. In de medische wereld zou er zelfs door de kleur van deze wijn verwarring kunnen ontstaan met een gekend excretieproduct. Dit echter geheel terzijde.

Alcohol (sherry) en het zoete (abrikoos) voeren de lijst van geuraspecten aan. Deze bij aanvang veel belovende, vreemde eend in de bijt is jammer genoeg vrij agressief. Vooral de smaakpapillen achteraan de tong worden op de proef gesteld.

Tevreden dat ik hem op een gildeavond kon degusteren; de prijs (€ 24,54) zou me echter afschrikken bij de aankoop.

3. *Domaine des Perrières, Rozières, Vin du Pays d'Oc, 1999 :*

Dit domein vlakbij Nîmes is in handen van Marc Kreydenweiss , de gekende wijnboer uit de Elzas en dit sedert 1999 . Mineraalrijke bodem en wijnstokken meer dan 40 jaar oud . Een biodynamische wijnbouw , beperkte rendementen , ontbladering , manuele oogst , zeer strenge selectie van rijpe onbeschadigde druiven . De wijn wordt in kleine barriques overgebracht naar koelere kelders in de Elzas , en na het rijpen ongefilterd op de markt gebracht.

De eerste rode wijn van de avond komt ongefilterd en bijgevolg niet helder uit de fles. Hij is donker en toont weinig kleurevolutie.

Persoonlijk deed hij mij wegdromen naar een zomers grasveld met massa's en massa's geurende veldbloemen, maar geruchten deden hardnekkig de ronde dat warempel de befaamde "putjesgeur" erin terug te vinden was. Hier en daar zelfs rauw, rood vlees. Klaar om te braden tijdens een zomerse dag!?

In de mond komt ie redelijk complex over: zuurte- en vanilleteetsen met weinig tannines en een middellange afdronk.



4. *Le songe de l' Abbé, Abbaye Sylva Plana, Faugères, 1999*

De wijn van Faugères behoren tot de appellatie Coteaux du Languedoc. Het is een AOC-wijn sinds 1982, zoals de burens van Saint-Chinian. Het produktiegebied omvat 7 gemeenten. Oppervlakte van 1 866 hectares wijn en een opbrengst van 81 192 hectoliter. De hellingen zijn steil met een relatieve grote hoogte (250 meter) tov de zeespiegel. Het zijn diep gekleurde wijnen met paarstinten, in de neus moet men vooral rood fruit terugvinden.

Reeds met z'n heldere spiegel en zijn donkerrode kleur deed deze wijn niet alleen de abt wegdromen, maar ook ik koesterde onbewust hoge verwachtingen. Stilstaand in mijn glas droomde ik van een snoepwinkeltje met kilo's drop en een zee van rode neusjes. Stille waters hebben diepe gronden en hier moet je walsen om de dieperliggende aroma's op te roepen: een complex boeket van zongedroogde tuinkruiden en geraniums. Bij aanvang komt hij wat gesloten over, maar geduld is nu eenmaal een mooie deugd. Langzaam komt de knapperige "ontbijt-op-bed"-toast naar boven, gevolgd door een elegant assortimentje fris fruit.

Prachtige wijn, nu reeds zeer lekker. Door z'n goede reserve kan je hoopvol dromen gedurende een paar jaar. Goede wijn behoeft misschien geen krans, maar toch, als het even mogelijk is, een acceptabel prijskaartje. Mijn geluk kon dus niet op wanneer meester-wijnproever Eric aan het eind van de rit meedeelde dat deze rode de meest prijsgunstige wijn was van de avond: € 9,87!

5. *Domaine de la Tour du Bon, Bandol, 1999*

Behoort tot de Côtes de Provence. Het gaat om nobele wijnen die niet op Bandol zelf gemaakt worden maar op de terrassen van de omliggende dorpen waar de zon optimaal kan bijdragen tot het maken van mooie wijnen. De oppervlakte van de wijngaard is ongeveer 1 440 hectares. Produktie van 47 500 hectoliter per jaar zowel in wit, rood als rood. De rode is tanninerijk en gecorseerd te danken aan de mourvèdre, die minstens 50 % moet uitmaken van de samenstelling. Het zijn wijnen die een lange rijping prima kunnen doorstaan. Hier worden zeer natuurlijke wijnen gemaakt van zeer oude wijnstokken. Men streeft er naar de druiven enkel te plukken op het moment van optimale rijpheid. Het zijn zeer geconcentreerde wijnen.

Recht uit de fles komt er een donkerrode, ondoorschijnende verschijning. Een paarse rand waar het hoort en benen in perfecte conditie. Trefwoorden die me te binnenschieten bij de geurfase: vegetaal, vanille, bestiaal...

Zeer tanninerijke, harde wijn die de tand des tijds prima kan doorstaan.

6. *Château du Cèdre, Le Cèdre, Cahors, 1998*

Cahors behoort tot wat men pleegt te noemen het zuidwesten van Frankrijk. De wijngaarden van het Château du Cèdre strekken zich uit op de hellingen van Bru op de gemeente Vire-sur-Lot.. De traditionele druiven worden hier geteeld op de beste gronden van de Cahors met een ondergrond van klei-kalk en veel keien. Hierdoor moeten de wortels bijzonder diep gaan, waardoor ze nog door een laag van rode ijzerhoudende grond gaan, gemengd met galettes (ronde keien zoals men ze ook op sommige plaatsen van Châteauneuf du Pape kan terugvinden).

De streek was reeds in de gallo-romeinse periode een wijnproducerend gebied. De orthodoxe kerk adopteerde deze wijn als hun miswijn maar ook de tsaren in Rusland konden deze wijn waarderen. In 1956 werd bijna het hele bestand aan wijnstokken vernietigd door een zeer strenge vorst waardoor men alles opnieuw moest aanplanten. Slechts 1% van de wijnstokken had de oogst overleefd. In de vallei van de rivier Lot hebben ze opnieuw beginnen aanplanten met vooral auxerrois die hier ook de cot of malbec genoemd wordt. Deze druivensoort neemt 70 % van de beplanting voor zich in deze regio. Men vindt ook nog 2 % tannat terug alsook ongeveer 20 % merlot.

Cahorswijnen zijn sterke wijnen met een zeer diepe kleuring

Dit kasteelt verzamelt als het ware de prijzen en eervolle vermeldingen over de ganse wereld. Ongeveer 70 % van de wijn wordt verkocht aan het buitenland, en België neemt hiervan een vrij mooi gedeelte voor zich.

Bij de oogst zorgt men voor totale ontristing, de gisting duurt ongeveer 3 à 4 maanden. Rijping op nieuwe eikenhouten vaten, geen filtering maar wel klaring met vers eiwit op de vaten.

Samenstelling : 90 % malbec en 10 % tannat.

Kleur is bijna deze van inkt met aroma's van zwarte vruchten en kruiden.

Rond in de mond maar ook krachtig, sterke tannines zonder bitter te zijn.

Prachtige extractie. Wijn met een zeer hoge bewaarkracht .

Wijn uit één van de oudste wijnstreken in Frankrijk met een diepe kardinaalsrode kleur. Aroma's van kruiden, vanille en - goed verstoppt - een lapje leder.

Harde wijn (als gevolg van de niet-versmolten tannines) met lange afdronk, een zeer goede bewaarmogelijkheid voor een niet-zacht prijsje: € 26,61!



7. *Le Soula, Domaine le Casot des Mailloles, 1999*

Wijn met 90% Grenache Noir en 10 % Cabernet Sauvignon. Hierdoor is deze biodynamische wijn niet geklasseerd als Banyuls maar als gewone tafelwijn. De Cabernet Sauvignon is niet toegestaan in deze regio als wijn voor een appellatie te bekomen.

De rode lantaarn van deze avond heeft ook weer een bio-dynamische oorsprong. In het degustatieglas merken we een robijnrode kleur op met lichte tekenen van evolutie. Deze "Soula" heeft een walsje nodig om vrij te komen. Vanille en kruiden dringen zich op en warempel ook de wereldberoemde Brusselse krieken zijn van de partij (Schaarbeek ligt niet in het prachtige Pajottenland!).

Ook hier wederom de hoop voor een acceptabele prijs. Jammer genoeg hebben wijnen van biologische of bio-dynamische aard die meestal niet. Prijzen van bijna 1.000 "frankskes" (€ 24,09 om precies te zijn) zijn niet van de poes.

Met alle respect voor de wijze waarop dergelijke telers met Moeder Natuur samenwerken, maar als hun eindproduct zich in dezelfde (hoge) prijsklasse bevindt als andere niet-biodynamische (top)wijnen met grote (naam)bekendheid gaat de wijnliefhebber natuurlijk dezelfde hoge kwaliteitsverwachtingen gaan eisen.

In deze woelige tijden waarin meer dan een derde van de verkochte wijnen zich in een prijsklasse bevinden tussen de 5,00 en de 8,00 € vraag ik mij toch af of het sop de kool nog waard is. Want, laten we eerlijk zijn, goede wijn is een luxeproduct; laten we het dan niet nodeloos duurder maken door het op een zogenaamd "cleanere" manier te produceren!

Conclusie

Algemeen kan ik het enkel beamen en aanmoedigen om de bewandelde paden af en toe te verlaten en beetje bij beetje nieuwe, ongekende oorden op te zoeken. Voor ieder onder ons is het interessant om dit andere stukje Frankrijk te ontdekken. Onze zuiderburen hebben ook wat anders aan te bieden dan dé Bordeaux en dé Bourgogne. Dus, ... misschien wel onbekend, maar toch niet helemaal onbeminde.





19.09.2003 **Initiatie-avond met roséwijnen**

24.10.2003 **Kaapse wijnen**

28.11.2003 **Crus uit de Beaujolais**

23.01.2004 *

22.02.2004 *

26.03.2004 *

23.04.2004 *

14.05.2004 **Banket met Intronisaties**

*** Degustatie-avonden :**

- **Haut Bailly (Pessac Léognan)**
- **Chianti Classico**
- **Sauvignon Blanc (Loire)**
- **Zinfandel**

INHOUD



Redactioneel	Jaco Vankelecom	1
Château Chasse-Spleen	Karin Genie	2
Nogmaals Beaujolais	Jaco Vankelecom	7
Champagne	Hugo Esselens	9
Priorato-wijnen	Diane Vermeulen	18
De Luxemburgse Moezelwijnen	Marc Watté	22
Wie maakt wijn – wie drinkt wijn	Jaco Vankelecom	28
Wijnen uit de Pays d'Oc, Rousillon, Provence	Bart Monteyne	30
Wijnkalender Gildejaar 2003- 2004		35
