

Commanderij Cuvée 2010 Asse



Programma wijnreis 2016: Bourgogne

Vrijdag 22 april

Vertrek	6 u stipt vertrek	Bussen Braux - Affligem. Deelnemers dienen ten laatste om 5 u 45 aanwezig te zijn in Affligem
Ontbijt	8 u	Ontbijt op de bus
Stop	Chauffeur	Aperitief op een parking
1 ^e proeverij	12 u	Chablis: Domaine De La Motte http://www.chablis-michaut.fr/
lunch	14 u	Bestelde broodjes worden op de bus opgegeten
Vertrek	14 u 30	naar Marsannay
2 ^e proeverij	16 u	Huis Jean Fournier http://www.dvp-vins-domaines.com/fr/producteur-domaine-fournier-jean.php
Vertrek naar hotel	18 u 30	Moulin d'Hauterive, Hameau de Chaublanc, 71350 St Gervais en Valière. http://www.moulinhauterive.com/
Avondmaal	20 u	Diner in ons hotel

Zaterdag 23 april

Ontbijt	Tot 9 u	Buffet in het hotel
Vertrek	9 u 15	Naar Ladoix
3 ^e proeverij	10 u	Domaine Mallard, http://www.domaine-mallard.com/
Middagmaal	12 u 30	Corpeau: Auberge du vieux vigneron
4 ^e proeverij	14 u	Denise en François Clair, Saint Aubin http://www.domainclair.fr/
5 ^e proeverij	16 u 30	Philippe Milan et fils, Chassey-le-Camp
Naar hotel	18 u 30	
Avondmaal	20 u	In hotel

Zondag 24 april

Ontbijt	Tot 7 u 45	Buffet in hotel
Vertrek	8 u stipt	Valiezen meenemen, kamer verlaten
6 ^e proeverij	12 u	In Louvois dichtbij Reims Champagne Pierre Boever
Middagmaal	14 u	
Vertrek		
Aankomst		in Affligem

Hotel

www.moulinhauterive.com

menu avondeten in het hotel

Vendredi 22 avril 2016

Buche de foie gras de canard, mesclun, chutney de figues
Duo de cabillaud et truite saumonée, brunoise de légumes
Larme au chocolat griottines, jus réduit de griottes

Samedi 23 avril 2016

Œufs en meurette sur nids de blanc de poireaux
Quasi de veau, légumes de saison
Soufflé glacé à la marie brizard, coulis de kiwi et basilic

Menu zaterdagmiddag Auberge du vieux vigneron.

jambon persillé et petite salade , graine de moutarde et ses condiments
Un Chardonnay 2014 " les louères " de notre Domaine (1 bouteille/5 personnes)

Suprême de volaille bressan grillé à la cheminée, sauce Epoisses Berthaud,
Gratin de pommes de terre confites et légumes de saison
Un Bourgogne rouge "les riaux " 2014 de notre Domaine (1 bouteille/5 personnes)

Assiette de Fromages régionaux
Et Miettes de Biscotte de Pain d'Epices

Profiteroles Maison, Amandes, Chantilly, Sauce Chocolat chaud
OU
Crème brûlée à la Vanille bourbon
Café

Menu zondagmiddag 14 u

Entrée: Feuillté de poisson de pêche sauce champagne fondue de poireau
un verre de vin blanc
Plat: Suprême de pintade larder roti sauce ratafia légumes de saison
un verre de vin blanc
Dessert: Nage de fruits rouge au coteau champenois et épices, sorbet framboise écume de vanille
un verre de ratafia rosé de chez geoffroy
Avec l'eau et le café nous serons à 55€ par personne

Deelnemers: 28

Cools Eva

Cools Herman en Leen De Nil

Crombé Kristel

Crombe Willy en Jeanine De Smet

De Melio Nancy

De Pauw Bart

De Ridder Patrick en Beata Warsinski

De Vrieze Danny

Dirckx Eddy en Viviane Willocx

Ganseman An

Holemans Rudi

Holemans Sylvain en Annemie Herzeele

Joostens Hans

Maertens Marc

Pieters Gunther

Troch Lieven en Pascale Segers

Van Meenen Pascal

Verdoodt Alfons en Maria

Verdoodt Bart en Vera Van De Velde

Wartel Peter

info van Willy Daelemans

Karakteristieken van laatste drie jaren Bourgognewijn productie:

* **2013**, qua productie het kleinste van de laatste 6 jaren en nu praktisch overal volledig uitverkocht, bracht geconcentreerde wijnen voort. Dit in wit en rood. De kleine volumes gaven typische Bourgognewijnen met mooi evenwicht en bewaarcapaciteiten.

* **2014** produceerde meer volume en ondanks de vele problemen in de loop van het jaar werd het jaar grotendeels gered door het weer van de laatste maand voor en tijdens de oogst. Resultaat: een prachtig jaar in wit (volgens meerdere kenners het beste sinds vele jaren) en een zeer mooi jaar in rood. Wijnen voor middellange bewaring maar van zeer zuivere kwaliteit.

* **2015** is een ander paar mouwen. De 3 maanden durende droogte, gelukkig gevolgd door (net voldoende) regen in augustus had zijn gevolgen zowel op kwaliteit als kwantiteit. Wit zal in vele gevallen zuren missen en naar onze smaak daardoor de nodige strakheid ontberen (uitzondering J-Ph Fichet is zeer tevreden over wat in zijn vaten zit: wij proefden dit en moeten dit bevestigen !).

Rood, geoogst aan 14 graden alcohol of meer, geeft Rhône-achtige wijnen qua kleur, geur en concentratie: zeer lekkere wijnen, absoluut niet typisch Bourgogne en niet om te bewaren voor uw (klein)kinderen.