

Vlaamse Wijngilde: Vinoforum 19 februari 2013

Thema: Beaujolais Cru Moulin à Vent

Wie nog steeds denkt dat Beaujolais geen volwaardige wijn is, heeft het mis. Het initiatief van Hugo Vanlandeghem (erenationale voorzitter) om wijnbouwers uit Moulin-à-Vent, één van de 10 crus van Beaujolais naar België te laten afzakken om hun beste wijnen voor te stellen, werd door zo'n 60 leden van de Vlaamse Wijngilde enthousiast onthaald. Na afloop kregen de wijnbouwers een staand applaus. Het publiek, allen fanatieke wijnamateurs en professionele proevers, herontdekte er Beaujolais.

Gunther, Hans en ik waren aanwezig op deze toch wel unieke proeverij. Een uitgebreid verslag zal worden gepubliceerd in de volgende editie van Ken Wijnmagazine (Juni 2013). De geplogenheden op deze manifestatie die enkel voor voorzitters en wijnmeesters van de commanderijen georganiseerd, zijn, dat de wijnen publiek besproken worden. Gunther en ik kregen beiden een wijn toegewezen voor bespreking. Onze commentaar vind je alvast hieronder na de lijst van de geproefde wijnen.

Geproefd:

Domaine Labruyère

Moulin-à-Vent la Grande Cuvée 2010
Le Clos du Moulin-à-Vent Monopole 2010
Moulin-à-Vent La Grande Cuvée 2009
Le Clos du Moulin-à-Vent Monopole 2009
Le Clos du Moulin-à-Vent Monopole 2008

Château du Moulin-à-Vent

Château du Moulin-à-Vent 2010
Château du Moulin-à-Vent Champ de Cour 2010
Château du Moulin-à-Vent Couvent des Thorins 2011
Château du Moulin-à-Vent 2009
Château du Moulin-à-Vent Clos de Londres 2009

Château des Jacques

Moulin-à-Vent Château des Jacques 2009
Moulin-à-Vent Clos de Rochegrès 2010
Moulin-à-Vent Château des Jacques La Roche 2006
Moulin-à-Vent Château des Jacques Champ de Cour 2006

Moulin-à-Vent Château des Jacques Clos du Grand Carquelin 2006

Onze Commentaren:

Domaine Labruyère Le Clos du Moulin-à-Vent 2010 (Gunther)

De kleur is niet geëvolueerd en komt zeer jong over: helder kersrood met een gemiddelde vulling. Een zeer aangename neus van framboos en rood fruit, evoluerend naar kersen. De wijn is voldoende breed met een zeer aangename neus. Wat opviel was het mooie evenwicht tussen zuren en tannine. Dit maakte de wijn zeer aangenaam en zeer sappig. Er was een mooie smaakontwikkeling met rood fruit en wederom het sappige evenwicht. Een wijn met een mooie lengte met in de retro opnieuw rood fruit.

Château des Jacques Moulin-à-Vent Champ de Cour 2006 (Simonne)

Hoewel de kleur wat heeft ingeboet door evolutie, oogt het geheel nog bijzonder jong en levendig: granaatrood met een gemiddelde vulling. Frappant was het bijzonder verfijnd aroma met licht geëvolueerde toetsen, floraal, gekonfijte kers, wat zoethout en na een poosje in het glas, wat hout en tabakaccenten. Net zoals in de geur valt in de mond diezelfde finesse en geraffineerde smaak op. Een zachte aanzet wordt verstevigd in de kern met een zijdeachtige tanninestructuur, soepele zuren, en een delicate molligheid van gekonfijt fruit, alles versmolten tot een sappig geheel met een lange aanhoudende afdronk. Hoewel 2006 geen uitstekend jaar was met veel hitte in juni en juli en veel regen in augustus waardoor de vegetatieve cyclus van de plant verstoord werd, heeft de wijnbouwer hier een schitterend product neergezet met tegelijk kracht en elegantie die perfect combineerden met de zachte smaak van de geserveerde kabeljauw. Een wijn die je doet denken aan pinot maar helemaal geen pinot is maar een verfijnde gamay!

Voor Gunther was dit zijn eerste optreden nationaal! Proficiat Gunther, goed gedaan. Cuvee heeft hiermede zijn foodprint gezet.

Simonne.