

[Typ hier]

Verlag wijn degustatie 25/11/2017 Languedoc Commanderij Cuvee & Commanderij Brussel
Gastpreker: Kris Van De Sompel

Wijn 1 : Mas Janeil – Le petit pas 2014n(AOC Côtes de Roussillon – Grenache Syrah – Mourvedre - Carignan		Rangorde	Prijs (€)
kleur	Doorschijnend paars/rood		
Geur	Aroma's van zoethout, kers, cassis, bosvruchten, bramen		
Smaak	Fruitage toets van de aroma's komt terug in de smaak – lichte branderigheid en lage tanines		
Conclusie	Ongecompliceerde, technisch correct gemaakte instapwijn.		
Wijn 2: Chateau de la Grange – Bois 2014 (AOC Fitou) Syrah – Grenache - Mourvedre - Carignan		Rangorde	Prijs (€)
kleur	Zeer inktkleurig donker – stevige tranen - glanzend		
Geur	Initieel zeer mineralig, lichte bosgeur. Na het walsen komt fruitigheid naar voren		
Smaak	De smaak is fruitiger dan de neus voerspelt, zwart fruit en kruidigheid domineren. Mooie tanines		
Conclusie	Wordt door de gastpreker aanbevolen met hazerug of everzwijn, of als een glas smaakmaker vergezeld van een knapperend haardvuur		
Wijn 3 : Les Filles de septembre – Delphine de Saint André 2012 (IGP Côtes de Thongue) – Syrah - Carignan		Rangorde	Prijs (€)
kleur	Donkere, bijna zwarte kleur		
Geur	Licht reductief met toetsen van kers, thijm, peper en anijs. Soepele tanines. Gaat na walsen over in donker fruit zoals braam en vlierbes		
Smaak	Weinig fruitig, doch wel vlezig van smaak. Een korte afdronk en een achterblijvende branderigheid in de keel.		
Conclusie	Geur en smaak zijn weinig verweven, wat een verrassend effect teweeg brengt.		
Wijn 4: Château Guillhem – prestige 2014 (AOP Malépeire) Merlot - Malbec – Cab. Franc – Cab. Sauvignon		Rangorde	Prijs (€)
kleur	Kardinaalrode kleur met een paarse rand		
Geur	Initieel animaliteit, gevolgd door een lichte peperigheid, kruidigheid van jeneverbes, zwart fruit en cassis		
Smaak	Alcoholgehalte eerder laag in vergelijking met vorige wijn, weinig fruitigheid, korte afdronk		
Conclusie	Wordt door de gastpreker aanbevolen bij een eenvoudig stoofpotje		
Wijn 5: Château Saint Martin de la Garigue – Bronzinelle 2013 (AOC Languedoc) Grenache – Syrah - Mourvèdre		Rangorde	Prijs (€)
kleur	Diepe donkeren kleur en zware tranen in het glas		
Geur	Initieel weinig intens, met een lichte kruidigheid. Na het walsen komen toetsen van rozemarijn, drop en zwart fruit naar boven.		
Smaak	Smaken van zwart fruit en kruidigheid gemengd met fijne en satijnen tanines.		
Conclusie	Elegante en evenwichtige wijn, aan te bevelen bij bijvoorbeeld lamskotelet, eend, hazerug		

[Typ hier]

Wijn 6: Château Sainte Lucie d'Aussou – Le secret de Rudolph 2013 (AOC Corbières) Grenache – Syrah - Mouvèdre		Rangorde	Prijs (€)
kleur	Kardinaalrood met stevige tranen in het glas		
Geur	Tonen van rokerigheid, kruidigheid en lichte vanilletoets		
Smaak	Een zekere vlezigheid, maar de tanines zijn duidelijk nog niet verweven. Smaken van zoethout en donkere vruchten		
Conclusie	Een wijn met een typische Languedoc eigenheid, nog te jong om er de volle ontplooiing in te herkennen.		
Wijn 7: Domaine de Cambis – Carnet de voyage 2013 (AOP Saint Chinian Berlou)		Rangorde	Prijs (€)
kleur	Paarsrood van kleur		
Geur	Eerst zeer gesloten en reductief, daarna komen aroma's van drop en rood fruit vrij		
Smaak	Een aangename en mooie textuur in de mond, licht uitdrogend, zwart fruit en frisse zuren		
Conclusie	Stevige wijn, elegant en evenwichtig. Gemaakt door een dame		

Deze degustatie ging door in verbroedering met de Brusselse wijngilde. De wijnen werden uitvoerig geproefd en door een 'woordvoerder' per tafel besproken. Er werd geen rangorde toegekend en de prijzen werden niet vermeld.