

Datum: 24 januari 2013

Plaats: clublokaal bij Hans Joostens te Mollem

Aanwezig: Herman, Leen, Marc, Raf, Sylvain, Rudy, Didier, Hans, Lieven, Danny, Bart, Gunther, Ann, An, Vera en Marleen

Verontschuldigd: Eddy, Viviane, Patrick, Peter en Simonne.

Als nieuwkomer liet Vera ons proeven van Champagne Jean Laurent.

Vader van Jean Laurent is bekend voor het proeven van oude champagnes, vooral van magnums.

Blancs de Blancs Brut

Celles sur Ource (Aube) France

Deze drink was tevens de aanzet naar het nieuwe (werk)jaar. Proost en bedankt Vera en Bart

Woord Vooraf

Onze voorzitter introduceert de nieuwe functies/benamingen binnen onze commanderij (slik: even wennen) als gevolg van onze toetreding tot de " Vlaamse Wijngilde".

Samenstelling van ons bestuur:

Voorzitter: Hans Joostens

Wijnmeester: Simonne Wellekens/Gunther Pieters

Penningmeester: Sylvain Holemans

Secretaris: Herman Cools

Public relations: Patrick De Ridder

Verslaggeefster: Marleen Sarens

Proefavond: Beaujolais

Situering:

Gebied: Zuidelijke streek van Bourgogne, tussen Mâconnais en het Rhônegebied op de oostelijke uitlopers van het "Massif Central".

Totale oppervlakte: 20.500ha

Aantal appellations: 12

Aantal exploitaties: 2.800 met een gemiddelde grootte van 7,3ha

Wit: 1% Chardonnay

Rood: 99% Gamay (noir à jus blanc)

De wijngaarden zijn gelegen op 200 à 700m hoogte op de oostelijke of zuidoostelijke berghellingen.

De wijngaarden zijn dicht beplant met 7000 tot 13000 stokken per hectare.

Klimaat

gemiddelde t° 10,7 ° C overgangsgebied

De bergen in het westen vormen een barrière voor zowel de koude lucht uit de Alpen als voor de warme lucht uit het zuiden. Het weer kan plots omslaan en onweersbuien met hagel vormen een groot probleem omdat ze plaatselijk grote schade kunnen toebrengen.

Bodem

In het zuiden: zand, klei en kalk vormen een garantie voor een goede productie van gamay, maar levert niet het soort druiven dat nodig is voor kwalitatief hoogstaande wijn.

In het noorden: graniet, hier komen de betere wijnen vandaan die recht hebben op een appellation Beaujolais-Villages en zijn de Crus terug te vinden.

Appellations

-Beaujolais: 50%

-Beaujolais-Villages: 25%

-Cru du Beaujolais:

Juliéna, St Amour, Chénas, Moulin-à-Vent, Fleurie, Chiroubles, Morgon, Régnié, Brouilly en Côte de Brouilly.

Ondanks zijn bekendheid blijft de Beaujolais een miskende regio. Voor de kenners zijn de beste wijnen uit de streek gemakkelijke en betaalbare wijnen. De verwarring wordt veroorzaakt door de beaujolais nouveau, een tuttifruttiachtige primeurwijn die slechts 1/3 van de productie bedraagt. In de schaduw van dit jaarlijkse gedoe staan de van poreuze granietgronden afkomstige 10 cru's.

Wij proefden:

1. Beaujolais Blanc Domaine de la Chanais 2009.

Ligging: de beste witte beaujolaiswijnen komen uit het noorden van de Beaujolaisregio
Kalksteenrijke kleigronden, wijngaarden met zuidelijke oriëntatie waardoor rijpheid en een zekere complexiteit aan de wijn gegeven wordt.

Druif: Chardonnay

Kleur: wit

Neus: begin: niet expressief, beetje reductief, later: citrus, anijs.

Smaak: mondvollend, enige bitterheid, appel, krijt-en zout-getinte afwerking, vrij korte en enige bittere afdronk

2. Beaujolais Nouveau 2011

Wordt in de derde week van november op de markt gebracht, moet gedronken worden binnen de 8 maanden.

Wordt gemaakt voor zijn fruit, de kwaliteit is bedenkelijk.

Weinig of geen sulfiet om te stabiliseren.

Wijnboer sinds midden de jaren 90, werkt biodynamisch.

Appellation beaujolais contrôlée

Druif: Gamay

Bodem: zand, leem : geeft soepele, fruitige wijn om na enkele weken botteling te drinken.

12,5% alc.

Kleur: vrij doorzichtig

Neus: rood fruit, rode snoepjes.

Smaak: frisse zuren, sommigen vinden dit iets te zuur.

Korte afdrank, fruitigheid is vlug verdwenen.

3. Beaujolais Villages, Vieilles Vignes 2011 Domaine Jean Claude LAPALU

Het domein Jean Claude LAPALU beslaat 10 ha, waarvan tot voor kort nog een deel naar de coöperatie ging. Zelf wijn maken doet hij sinds 1995. Vanaf 1996 is hij niet traditioneel zoals voordien, maar veel natuurlijker gaan werken. Tegenwoordig werkt hij biodynamisch. De wijnen hebben een pure en edele fruitexpressie, de concentratie is perfect en doet denken aan bepaalde Bourgognes.

En daar zit het hem juist : kwalitatieve gamay is moeilijk te onderscheiden van goede pinot noir.

Jean Claude is iemand die houdt van zijn prachtige regio en met veel passie praat over "zijn" Beaujolais. Zijn wijnen vliegen in een mum van tijd zijn kelderdeur uit. Zelfs Parker gooit met hoge scores voor deze Beaujolais.

Druif: Gamay

Bodem: graniet

Lagering: beton

Stijl: licht, fruitig, puur

Neus: kersen, toch wat muffig

Smaak: relatief flets, niet zo optimaal, ontbreken van fruit in de mond

Bewaring: 5 jaar na de oogst

12,5% alc

Opmerking: misschien hebben we de wijn te vroeg geproefd?

De Cru's

4. Saint-Amour Domaine Pascal & Chantal Berthier.

Is het meest noordelijke gebied van de 10 Beaujolais Cru wijngebieden.

Bodem: graniet, klei en leisteen.

Dit levert schitterend gekleurde wijnen, fruitig en floraal tot rijke kruidige en complexe versies met veel body. Mogen een 4 tot 5-tal jaren bewaard worden.

De naam Saint-Amour zou afkomstig zijn van de Romeinse legionair Sanctus Amor die anno 286 in het Zwitserse Saint-Maurice-en-Valais aan een bloedbad ontsnapte. Het AOC decreet ontstond op 8 februari 1946.

Pascal Berthier is in opvolging de vierde generatie in de wijnbouw en verbouwt zijn wijn volgens de principes van de "lutte raisonnée" (doordachte landbouw)

met respect voor het gebied en een minimum aan interventie in de wijngaard.

Zijn Saint-Amour is afkomstig van 5 ½ ha oude stokken van 40 jaar.

De wijn gaat op vat voor 4 tot 8 maanden en wordt gefilterd voor het bottelen.

Druif: Gamay

Kleur: robijnrood

Neus: alle aroma's van gamay, zacht en harmonieus.

Smaak: rood fruit, kruidig maar niet echt expressief in de mond

Opmerking: best nu drinken!

5. Juliéna Domaine du Clos de Fief 2010

Gelegen : westelijke kant van Saint Amour, op de hellingen van Juliéna

Het westelijke deel van Juliéna: druiven aangeplant op granietbodem.

Het oostelijke deel: wijngaarden aangeplant op sedimentair terrein. De ongespalkte gamaystokken van Michel Tête produceren zeer sappige wijnen.

Het wijnmaken gebeurt op natuurlijke wijze en de wijnbouw biologisch, hoewel ongecertificeerd. Een van Têtes kwaliteitsgaranties is het bottelen in eigen huis

Dit brengt een variëteit aan aroma's in de wijn, gaande van rood fruit, bessen, florale smaken naar kruidige kaneel en vanilletoetsen.

Deze wijnen zijn het best te proeven na enkele jaren rijping.

Kleur: robijnrood, donker en glanzend

Neus: uitgesproken aroma's van rood fruit

Smaak: krachtige zuren in de mond met een afdrank die vrij lang en zuiver is.

6. Fleurie La Roilette 2011

7. Fleurie La Roilette Vieilles Vignes 2010 Domaine METRAT et FILS

De bekendste Cru uit de Beaujolais wordt verbouwd op een ondergrond van puur graniet. Bernard Métrat selecteert zijn druiven zorgvuldig. Alleen de druiven van zijn oudste stokken komen in zijn cuvée Vieilles Vignes, die pas in mei wordt gebotteld.

Laat je deze Fleurie een paar jaren rijpen dan proef je bijna een Bourgogne, de houtrijping van een deel van de oogst (10-15%) is hier mede verantwoordelijk voor. Het geeft de wijn eveneens een romig en fluwelig karakter naast zijn kracht en intensiteit.

Het is juist deze combinatie die de wijn groots maakt. Deze wijn kan met gemak 5-7 jaar mee.

Fleurie 2011: veel rood fruit, krachtige kruidige smaak, veel tannine, correcte wijn met veel lengte en dikte.

Vieilles Vignes 2010: minder rood fruit, krachtige kruidige smaak, veel tannine, complexer dan 2011, volle wijn met meer verfijning dan 2011, deze wijn is op dronk.

8. Chenas "Quartz" Domaine PIRON

Dominique Piron is de 14^e generatie in zijn familie die wijn maakt. Dat doet hij samen met zijn Amerikaanse echtgenote Kristine Mary. De eigen oogst vult hij aan met gekochte druiven. Voor het bekomen van zijn Chenas "Quartz" is Dominique een samenwerkingsovereenkomst aangegaan met Jean-Marc Lafont uit Brouilly. Het gebied is westelijk gelegen tussen de 310 en 380 meter hoogte en beslaat 9 ha, het kan profiteren van een continentaal klimaat.

Bodem: graniet, bedekt met quartzkristallen, waardoor de wijn zijn gedistingeerde persoonlijkheid krijgt waarvoor hij bekend is.

Wijnstokken ouder dan 60 jaar

Vinificatie: na een tweede sortering begint de gisting die 15 tot 18 dagen zal duren. Nadien zal 25 tot 30% rijpen op eiken vaten om een zekere elegantie te bekomen.

Neus: uitgesproken aroma's van viooltjes, pioenen en perziken

Smaak: zeer evenwichtig, bloemrijk parfum en veel fruit in de mond, evenwichtige tannines. Complexe, evenwichtige wijn met lange afdronk.

Bewaring: 5 tot 10 jaar

9. Chiroubles "Côte Roti" Domaine METRAT et FILS 2010

Bertrand Metrat heeft het geluk wijngaarden te bezitten in het prestigieuze gebied van La Roilette. Gesitueerd in Fleurie maar grenzend aan Moulin-a-Vent waar de ondergrond uit keien bestaat, kleiachtig is en gebroken roze graniet bevat.

Dit resulteert in wijnen die een onnavolgbaar bloemrijk parfum hebben.

Chiroubles 2009 is prachtig, 2010 is minder uitbundig maar fijner.

Situering: op 400m hoogte, zuidwestelijk gelegen.

Bodem: zanderig, graniet

Wijngaarden met stokken van gemiddeld 60 jaar oud.

Neus: Fruitig, met aroma's van rood fruit, kersen en viooltjes maar niet expressief.
Smaak: elegante en plezierige smaak, lange en frisse afdronk, kruidig en rokerig, expressie van zoethout. Sterke zuren naar het einde toe.

10. Côte de Brouilly Domaine Jean Claude LAPALU 2011

Côte de Brouilly is een klein gebied dat deel uitmaakt van Brouilly, het grootste gebied van de 10 Crus. De wijngaarden van de Côte de Brouilly zijn hogerop gelegen op de hellingen van de Mont Brouilly, een uitgestorven vulkaan, waardoor deze wijnen zeer geconcentreerd zijn met minder aardse smaken. Ze staan bekend als kelderwijnen met bewaarpotentieel.

Brouilly is eveneens de thuisbasis van +/- 85 producenten met inbegrip van Château des Ravats, eigendom van het prestigieuze Pasteurinstituut.

Neus: Fruitaroma's, kersen en aardbeien

Smaak: vlierbessen, rijpe aardbeien, cuberdon, banaan.

Licht rokerig, mooie zuren, evenwichtige wijn

Bewaartijd: tot 8 jaar

Houtlagering, eiken vaten.

11. Brouilly , Cuvée des Fous 2011

Brouilly is één van de 12 appellations d'Origine Contrôlée uit de streek van Beaujolais. Er zijn zo van die mind blowing wines. Dit is er ongetwijfeld één van: gamaystokken van 95 jaar oud, met een belachelijk laag rendement in een wijngaard met grote plantdensiteit. Drie weken maceratie en rijping op gebruikte barriques. Zeer Bourgogne van stijl, enorme power, wat je niet verwacht van een Beaujolais, zelfs niet van een cru. Heel veel diepte, zelfs wat aards en hypercomplex.

Magistrale wijn! En ja een tikkeltje geschift, een beetje "fou" om dit uit gamay te halen. Dat Jean Claude één van de actuele sterren uit Beaujolais is bewijst hij eens te meer met deze wijn.

Smaak: vol, kruidig, peper, kruidnagel

Toetsen van cassis

Lange afdronk met sterke zuren

Krachtige wijn met zeker nog potentieel.

Bewaring: tot 10 jaar na de oogst.

12. Régnié P.UR. Régnié sur Granite 2011

Régnié is de meest recente cru van de wijngieden in de Beaujolaïstreek en kreeg zijn naam in 1988.

De Régnié sur granite is gemaakt door 2 jongens Cyril Alonso en Florian Looze, neven en handelaars. De naam van hun wijnhuis is P.U.R wat "zuiver" betekent. Alonso en Looze geloven in natuurlijk wijnmaken. Hun Régnié sur Granite 2011 hoopten ze zo

transparant mogelijk te maken door hem te laten rijpen in betonnen vaten en niet op eiken vaten zodat de wijn geen houttoetsen zou oppikken.

Neus: minder expressief dan je zou verwachten.

Smaak: sappig, met fruittoetsen van kersen, viooltjes en zwarte peper.

Granietbodem geeft de druiven een minerale, bijna zoutige smaak.

In de afdronk nog stevige zuren.

Een correcte wijn!

13. Moulin à Vent Lieu Dit Champagne 2010 Domaine METRAT et FILS

De wijngaarden van Moulin-à-Vent zijn oostelijk gelegen, de bodem is graniet, met sterke aanwezigheid van mangaan, waardoor de wijn een buitengewoon sterk karakter heeft. Moulin-à-Vent wordt de "koning van de Beaujolais" genoemd en is tevens de voorlaatste cru gemeente.

Het zijn wijnen met een mooie kleur en een intense fruitigheid.

Uitstekende tanninestructuur en een kruidig houtaroma.

Er worden 20.000 flessen per jaar geproduceerd. De wijn kan een 2 à 3-tal jaren bewaard worden.

Bij de proefsessie: fruit en zuren nog niet in balans

Te vroeg geproefd? Nog 2 à 3 jaar bewaren.(?)

14. Moulin-à-Vent "Clos du Tremblay" 2008 Domaine Paul JANIN et FILS

Wijndomein van 2ha groot gesitueerd in Lieu-dit Le Tremblay, herdoopt tot Les Burdelines.

Bodem: zandige leemgrond

Wijngaard: stokken van 70 à 100 jaar

Rendement: 47 Hl/ha

Rijping: 10 maanden in eikenvaten.

2008 geeft een grote Moulin-à-Vent met een expressieve neus

Veel rood fruit, perzik.

Elegante tannines, evenwichtig, geconcentreerd en kruidig

Bewaring: 5 à 10 jaar.

Bij de proefsessie: aceton? Foute wijn?

15. Morgon Château Gaillard 2008

Domaine: Domaine Clos de Mez

Na Brouilly is Morgon het grootste wijng gebied van Beaujolais met meer dan 1100ha bewerkt door 250 wijnbouwers.

Sébastien Gutty 's wijndomein : 7 generaties van vader op zoon.

De druiven worden met de hand geplukt en alleen inheemse gisten worden gebruikt bij het gistingsproces om het typische karakter van de wijn te bewaren.

De bodem: leisteen, klei, ijzeroxide, vulcanisch gesteente.
20 tot 30% rijpt op houtenvaten gedurende 9 maanden
Wijnimpressies: veel fruit, tabak, leer
Een zachte wijn met veel kracht en een vleesachtige structuur
Een evenwichtige wijn, zacht en fluwelig met mooie zuren.
Vol en geconcentreerd, diepte en elegantie, neigt naar bourgognewijn.
Kan nog 1 tot 4 jaar bewaard worden
Een aanrader!

<u>De top 3:</u>	<u>score</u>
Gedeelde 1 ^e plaats: Wijn 14: Morgon Château Gaillard 2008:	25
Wijn 11: Brouilly Cuvée des Fous 2011 :	25
2 ^e plaats: Wijn 8: Chenas “ Quartz “ Domaine Piron 2008:	16