

Het Gildeglass

Nr. 2.
2020

Bordeauxproeverij

(WIJNREIS 2019)

12 oktober- 2020

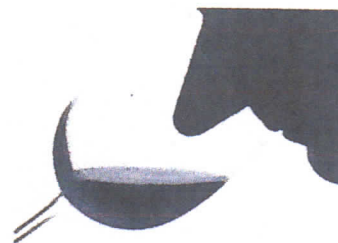
o.l.v Jan Vegter.



Nederlands Wijngilde

afd. UTRECHT.

Met de neus in het glas



Voor de tweede keer dit proefseizoen kwamen we bij elkaar, om de vorig jaar meegebrachte wijnen van de wijnreis naar de Bordeaux te gaan proeven. Het is wat mij betreft toch wel erg fijn om met elkaar in onze eigen sfeer, even los van alle corona-ellende te (mogen) ontmoeten. Wijnproeven bestaat niet alleen uit leren en studeren, maar ontleent zijn charme toch grotendeels uit ontmoetingen met elkaar van mensen met dezelfde interesses en vooral het plezier die de wijn ons biedt. Nu vraagt het organiseren van een fysieke proeverij heel wat van het bestuur, het kan niet zomaar even uit de losse pols, men moet met diverse coronamaatregelen rekening houden, mede voor de gezondheid van onze leden, en het vermijden van eventuele boetes bij controle(s). Maar alles was perfect geregeld, verpakte broodstokjes, waterflesjes voor iedereen, kartonnen bekers voor overtollig geworden wijn en ten slotte voor allen een geseald bakje met daarin een setje uitstekende kazen, geregeld door Janine bij een kaashandel in de Twijnstraat in Utrecht (zeer aanbevolen). Helaas is er onder deze omstandigheden maar ruimte voor twintig personen zodat we al snel vol zitten, maar ook hier was Breda aanwezig! Zij waren mee geweest met de wijnreis en vonden het bijzonder leuk om bij deze proeverij aanwezig te zijn. Ze zijn zoals altijd van harte welkom. Hoe het verdere jaarprogramma er uit zal gaan zien zal grotendeels afhangen van de te nemen maatregelen door de regering, vooralsnog nauwelijks reden tot enig optimisme. Maar laten we het over de proeverij gaan hebben met een serie hele mooie wijnen, gepresenteerd door Jan Vegter en assistentie, die ons nog even lieten genieten van de vele mooie plekjes en ontmoetingen aangevuld met beeldmateriaal en fraaie verhalen. Men had gekozen om niet naar de zo bekende Haut-Médoc af te reizen, naar het wat vriendelijker klimaat, qua ontvangsten ed., maar naar het oostelijker gelegen gebied rondom Pomerol, Saint-Emilion en een stukje Médoc. Al die leden en mensen achter de organisatie hiervan hebben een uitstekend stukje werk afgeleverd, gezien de reacties van de deelnemers, en vooral voor veel (proef)-plezier.



Maar nu naar de wijnen, als eerste wijn een beetje vreemde eend in de bijt, nl. een rosé, hier ook wel Claret genoemd. Een lichtgekleurde rode wijn verwacht je eerder in zuidelijker streken, maar zo zie je maar. Van Château de Pressac komt deze in 2018 gemaakte wijn en draagt de toepasselijke naam "la Rosée". Een druivenmelange van Malbec en Cabernet-Franc geeft een zalmkleurige wijn waarin we lichte rode fruittonen kunnen herkennen zoals aardbeien, bessen, maar ook wat sinaasappel en kaneel. Een prima glas wijn maar mist de lichtvoetigheid van b.v. de Provence. Zo de kop is er af en gaan we echt met de rode wijnen aan de slag uit een gebied dat ten oosten van de Haut-Médoc ligt en misschien wat mist aan grandeur (arrogantie) van het ten westen grote wijngebied dat wordt gerekend tot het grootste aaneengesloten wijnareaal ter wereld. Zoals eerder gezegd ging de wijnreis naar het wat bescheidener oostelijk deel, waar men trouwens ook enkele wijngiganten kan

aantreffen. Dat men hier niet te biecht ging heeft een eenvoudige reden, de prijzen. Voor de toppers worden exorbitante bedragen gevraagd terwijl men ook voor een bezoek al diep in de buidel moet tasten. Zoals bekend is Saint-Emilion een toeristische trekpleister van jewelste, een stadje bovenop kalkrotsen gelegen, ondergraven door talloze gangen en spelonken. Volgens onze reizigers was het er tijdens hun bezoek redelijk rustig. Zij bezochten voor onze tweede wijn eerst het naastgelegen gebied, Lalande-de-Pomerol, misschien iets minder pretentiefus dan de grote broer Pomerol, maar er worden hele mooie wijnen gemaakt die bovendien iets beter betaalbaar zijn, getuige de wijn van Château Tournefeuille 2015. Een prima levendige wijngemaakt van Merlot en Cabernet-Franc. Een nog stevige jongen met tannines en bitters en een redelijke balans. Wat ik nog altijd jammer vind is dat er geen echt reisverslag (voor zover mij bekend) bestaat van deze wijnreis. Juist om leden enthousiast te maken moet er ook wat reclame zijn. Ik probeer hier dus een verslag te maken van de proeverij, van de reis zelf heb ik niets mee gekregen, helaas mag ik wel zeggen.



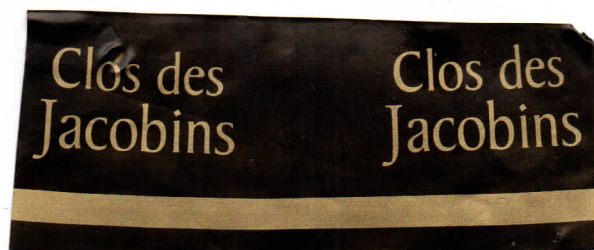
Terug dus naar Saint-Emilion met zijn lange historie, veel gerenommeerde wijngoederen met grote namen als Ausone, l'Angelus, Cheval-Blanc en vele anderen. Clos des Jacobins hoeft zich in dit gezelschap zeker niet te schamen. Was ooit in bezit van de familie Cordier, een hele grote in wijnland, tegenwoordig in bezit van Bernard en Thomas Decoster. De wijn die mee werd genomen stamt uit het jaar 2011 en kent een bijna klassieke druivensamenstelling. Men gebruikt hier veel nieuwe vaten (90%) en dat resulteerde in ons geval in een gebalanceerde wijn welke in zijn kleur een beetje bruin vertoonde, mooi rijp fruit zoals zwarte bessen en een vrij hoog zoet met als tegenwicht een goede zuurgraad. Blijft lang in de mond hangen. Gewoon een heel lekkere wijn. Voor de volgende wijn blijven we in dit mooie en karakteristieke stadje en proeven er de wijn van Château Tour Saint- Christophe 2015 Grand Cru.

het château ligt ten oosten van Saint-Emilion waar de wijnstokken zijn aangeplant op smalle terrassen in strakke rijen, gegroepeerd per vijf. De gronden zijn hier van klei-kalksteen met rode klei aan de oppervlakte. In 2012 werd de wijn opnieuw op de markt gebracht en wordt getypeerd als "een rijzende ster".

In het glas een mooie donkerrode wijn met zelfs nog wat paars. In de neus zwarte bessen, laurier en kruiden. In de mond vrij hoge zuren met mooie tannines, houttonen en rijp fruit. Lekkere rondingen in de mond, vrij lange afdronk, mooie wijn.

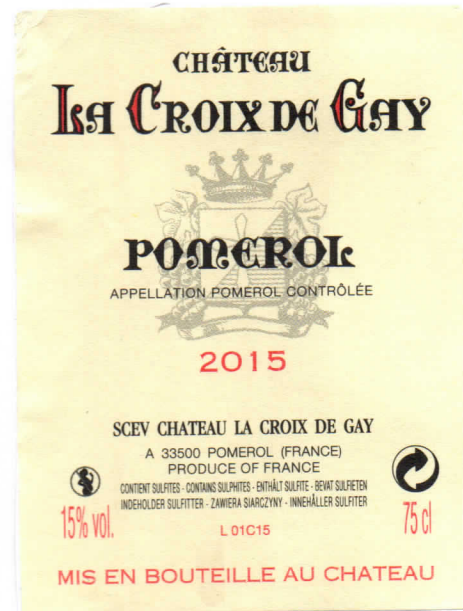
Als men op bezoek is in deze contreien, dan kan men natuurlijk niet om Pomerol heen, en dat is dan niet omdat het fraaie natuurschoon hier lokt, al heeft elk bepaald gebied toch wel weer zijn eigen schoonheid, de wijnen zijn dat zeker wel. Dominant is in het Centre de Pomerol de hoge spitse kerktoren die uitkijkt over de buurtschappen waaruit dit gebied bestaat. Château La Croix de Gay behoort misschien niet tot de topwijnen die dit betrekkelijk kleine gebied voortbrengt, maar tot de betere middenklasse behoort hij zeker wel. Châteaux als Pétrus, René en Gazin en anderen zijn bijkans onbetaalbaar geworden voor de gewone wijnliefhebbers, maar wijnen als La Croix vallen dan nog net een beetje binnen de limiet. De wijn die wij proefden uit het jaar 2015, was mooi bruinrood en doorzichtig.

Nu vijf jaar na de oogst, toonde de wijn een lichte verkleuring richting het bruin. In zijn geuren



gerijpt fruit kruidigheid laurier, champignons en wat lichte houttonen. Met de houtrijping weten ze hier in deze wijngebieden wel raad, de decennia lange ervaring heeft hier veel vakmanschap voortgebracht. In de smaak van de wijn vonden we gerijpt zwart fruit, nog stevige tannines en dito zuren met mooie bitters. In de mond een nog stevige maar toch soepel aandoende wijn, mooi in balans, vrij lange afdronk die nog lang blijft hangen. Mooie, brede wijn die zijn prijs volkomen waar maakt. Dan gaat de wijnreis weer terug naar Saint-Emilion waar het Château Jean Faure wordt bezocht, en waarvan de gekochte wijn, een Grand Cru Classé uit het jaar 2012 nu bij ons op de proeftafel stond. Als we zo de proeflijst langslopen dan is dit de duurste wijn van de avond en kan dus wat beloven.

Misschien dat dit Château bij het grote publiek minder bekend is dan de grote namen, zoals Petrus, Figeac e.a. die op een steenworp afstand liggen, waartoe Jean Faure ver terug in de geschiedenis onderdeel van uitmaakte. Men werkt hier strikt biologisch waarbij de wijngaarden worden bewerkt met paard en ploeg.



De wijn in ons glas bezat een fraaie robijnrode kleur, helder en mooi. In de neus geuren van cederhout, iets maggi, paprika en cassis. Intens. In de mond opvallende zoeten, die niet overheersen omdat ze worden gestut door de zuren en tannines. Fraaie bitters. Rond in de mond met lekker rood fruit. alles in goed evenwicht dit alleemaal tot een heel mooie wijn maken. Genieten dus.

Het was tevens de afsluiting van dit gebied dat werd verlaten om op reis te gaan naar het noorden van de Médoc, vroeger de Bas-Médoc geheten, maar dat Bas had toch iets negatiefs zodat men dat nu maar weg laat.

Konden we in de Pomerol in tegenstelling tot Saint - Emilion nauwelijks enig reliëf aantreffen, gaan we dan verder naar het westen toe, dan komen we bij de grote plaats Libourne om vervolgens het heuvelachtige wijngebied Fronsac te doorkruisen op weg naar écht vlak (polder)-land, de Médoc. Ooit een waterrijk gebied dat prooi was van de getijden, later ingepolderd en omgevormd tot een wijngebied dat stevig gestructureerde wijnen voortbrengt. Hier werd als eerste het Château La Rose Perganson bezocht.

Perganson is geen zelfstandig château in de zin dat het op eigen benen staat. Het familiebedrijf omvat als hoofdkwartier het Ch. Arnauld en daartoe behorend het Ch. Larose-Trintaudon en het bezochte Perganson. Het totale wijngaardarsenaal omvat zo'n 200 ha. Deze laatste twee behoren tot de Crus Bourgeois.

De totale jaaropbrengst bedraagt 148000 flessen. De wijn van dit château uit het jaar 2015 was mooi paarsrood in het glas, helder en doorzichtig. In de neus cassis, vanille, zwarte kersen en paprika. In de mond mooie zoeten en zuren met redelijk zachte tannines, dit alles in een goed

evenwicht. Het fruit vertoonde wat zoettonen. Het hout was mooi verweven in de wijn. De afdrank was van gemiddelde lengte. Een prima glas wijn zonder groots te zijn. Vergelijking (die zoals u weet altijd mank gaat), met de vorige wijnen, is dat daar de verfijning veel hoger is. We gaan naar de laatste wijn van de wijnreis en de proeverij toe, en doen dat met een wijn die toch een zekere reputatie geniet in Médoc-land, Château La Tour de By. In dit vlakke land valt meteen de vuurtoren op die middenin de wijngaarden staat. Of deze toren nog een functie heeft voor de scheepvaart weet ik niet. De wijngaardaanplant bestaat hier uit een echte Médoc-melange, 60% Cabernet-Sauvignon, 35% Merlot en 5% Petit-Verdot. Wij proefden een wijn uit het jaar 2016.

In zijn kleur nog donkerrood met paars in de rand, mooie kleur, helder. In de neus cassis, rood fruit, zwarte kersen, cederhout/potlood. Mooie balans tussen de zoeten en de zuren en tannines. Lekker bittertje. Nog behoorlijk strak in de mond, stevigheid, maar wel een zekere balans. Nog wat rust zal deze wijn zeker goeddoen. Een echte Médoc en een prima besluit van een mooie en interessante proeverij, en gemeten naar de reacties van de wijnreisgangers waren de dagen druk, maar grandioos.

Nu ik dit schrijf op de grens van herfst en winter, zien de vooruitzichten er (nog) niet bepaald rooskleurig uit wat betreft het clubgebeuren. Laten we hopen dat 2021 een beter jaar zal zijn waarin iedereen weer een beetje gelukkig kan worden.

Ik wens u toch, ondanks alles, fijne feestdagen en een mooie jaarwisseling en veel goede moed voor het nieuwe jaar. Santé!!!!

P.S. In de aanhef van eerste pagina, maakte ik de opmerking betreffende het missen van een verslag van de wijnreis. Onze voorzitter moest dat echter corrigeren, want dat verslag bestaat wel degelijk, bovendien is het ook nog een uitstekend stuk met mooie foto's.

Ik stuur het u allen toe via de bekende site, tegelijkertijd met het proefverslag: Gildeglas no. 2.

Onder De imposante toegang tot Château la Tour de By. Men maakt hier een goed gebouwde wijn die gewoonlijk bij de allerbeste van het district Médoc behoort.



Handwritten signature: P. de B.

Onder de kurk



Proefnotities & Etiketten

Wat U er van dacht

Wijnen

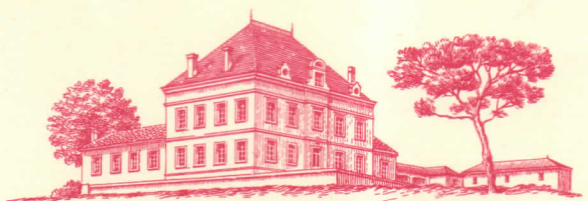
- Château Pressac La Rosée St. Emilion 2018 € 16,10
- Château Tournefeuille Lalande Pomerol 2016⁵ € 24,00
- Clos des Jacobins St. Emilion 2011 GCC € 37,00
- Tour St. Christophe St. Emilion 2015 GC € 31,95
- Château La Croix de Gay Pomerol 2015 € 39,00
- Château Jean Faure St. Emilion 2012 GCC € 50,00
- Château La Rose Perganson Haut-Médoc Cru Bourgeois 2015 € 16,10
- Château la Tour de By Médoc 2016 € 20,00



WIJN 1.

Land : Frankrijk.
Streek : Bordeaux.
Gemeente : Saint-Etienne-de-Lisse.
Wijn : la Rosée.
Prop/Vit. : Château de Pressac.
Kwaliteit : Bordeaux rosé, (Claret).
Druiven : 75% Malbec, 25% Cabernet-Franc.
Jaar : 2018.

Beoordeling :
Kleur : Zalmkleurig/licht oranje. Helder.
Geur : Rood fruit, aardbeien, sinaasappel. Kaneel. Rijp.
Smaak : Zoeten gemiddeld, zuren redelijk. Lichte tannine en bitters. Rood licht fruit.
Totaal : Behoorlijk stevig voor een rosé. Korte afdronk. Wel zuiver.



GRAND VIN DE BORDEAUX

CHATEAU
TOURNEFEUILLE

2015

LALANDE - DE - POMEROL

WIJN 2.

Land : Frankrijk.
Streek : Lalande-de-Pomerol.
Gemeente : Néac.
Wijn : Château de Tournefeuille.
Prop/Vit. : Fam. Petit.
Kwaliteit : Appellation Lalande - de- Pomerol Protégé.
Druiven : 70% Merlot, 30% Cabernet-Franc.
Jaar : 2015.

Beoordeling :
Kleur : Paars tot robijnrood. Helder.
Geur : Rood fruit, cassis, paprika, kruidig. Vanille. Mooie neus.
Smaak : Zoeten goed, zuren iets meer in verhouding. Rood fruit, zwarte kersen, paprika en houttonen. Nog stevige tannines en bitters.
Totaal : Vrij strak in de mond. Goed in zijn smaken en intensiteit. Redelijk in balans.
Prima wijn.

Grand Cru Classé



Clos des Jacobins

2011

Saint-Émilion Grand Cru

Bernard et Thibaut Decoster Propriétaires à Saint-Émilion

WIJN 3.

Land : Frankrijk.
Streek : Saint-Emilion.
Gemeente : Saint-Emilion.
Wijn : Clos des Jacobins.
Prop/Vit. : S.C.E.A. Clos des Jacobins.
Kwaliteit : Grand Cru.
Druiven : 80% Merlot. 18% Cabernet-Franc, 2% Cabernet-Sauvignon.
Jaar : 2011.
Bijz. : 18 maanden nieuw hout, 90%.

Beoordeling :
Kleur : Donkerrood, beetje bruin. Helder.
Geur : Zwarte bessen, laurier en andere kruiden.
Smaak : Redelijk hoog zoetgehalte, goede zuurgraad. Ietsje tannine, houttoon.
Totaal : Mooie stevige wijn waar alles op zijn plaats zit. Lange afdronk. Balans.

CHÂTEAU TOUR SAINT CHRISTOPHE



SAINT-ÉMILION GRAND CRU

— 2015 —

WIJN 4.

Land : Frankrijk.
Streek : Saint-Emilion.
Gemeente : Saint Christophe-des -Bardes, (Lieu-Dit Cassevert).
Wijn : Château Saint- Christophe.
Prop/Vit. : Karen Kwok.
Kwaliteit : Saint-Emilion Grand Cru.
Druiven : 80% Merlot, 20% Cabernet-Franc.
Jaar : 2015.

Beoordeling :

Kleur : Donkerrood, beetje paars. Intensiteit vrij hoog.
Geur : Zwarte bessen, laurier, kruiden. Houttonen (bescheiden), Zwarte kersen.
Smaak : Zoeten redelijk hoog, zuren prima. Nog stevige tannines. Houttonen. Gerijpt fruit.
Totaal : Stevig prettig in de mond, mooie rondingen. Vrij lange afdronk. Mooie wijn.
Bijz. : Alc. 15 % ! Houtlagering 15 mnd. Waarvan 1 jaar op nieuw.



WIJN 5.

Land : Frankrijk.
Streek : Pomerol.
Gemeente : Pomerol.
Wijn : Château La Croix de Gay.
Prop/Vit. : SCEV. Ch. La Croix de Gay.
Kwaliteit : A.C.Pomerol.
Druiven : 95% Merlot, 5% Cabernet-Franc, deze laatste van oude stokken.
Jaar : 2015.

Beoordeling :
Kleur : Robijnrood, bruine rand, helder.
Geur : Stevig, rijp zwart/rood fruit. Laurier, aards, champignons. Tikkeltje vanille.
Smaak : Gerijpt fruit zwart en rood fruit, nog stevige tannines, prima zuren en kruiden.
Totaal : Vrij hoge smaakintensiteit. Mooi rond en soepel, maar nog voldoende stevig.
Mooi glas wijn!

GRAND VIN DE BORDEAUX
CHÂTEAU
JEAN FAURE
GRAND CRU CLASSÉ

2012



SAINT-ÉMILION GRAND CRU

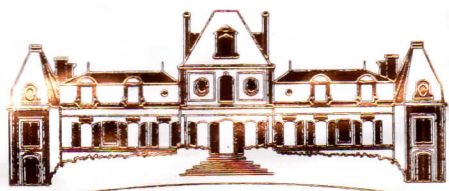
WIJN 6.

Land : Frankrijk.
Streek : Saint-Emilion.
Gemeente : Saint-Emilion.
Wijn : Château Jean Faure.
Kwaliteit : Saint-Emilion Grand Cru.
Prop/Vit. : Jean Faure.
Druiven : 50% Cabernet-Sauvignon, 45% Merlot, 5% Malbec.
Jaar : 2012.

Beoordeling :

Kleur : Mooie robijnrode levendige kleur.
Geur : Sigarenkistjes, maggi, cassis en paprika.
Smaak : Zoeten redelijk hoog, zuren en tannines goed/gemiddeld. Mooie bitters.
Rond in de mond met nog wat (over)rijp fruit.
Totaal : Fraaie afgeronde wijn, lange afdronk. Toppertje.
Bijz. : 18 mnd, houtrijping waarvan 40% nieuw. Stokken meer dan 45 jaar.

MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU



CHATEAU LAROSE PERGANSON

2015

HAUT-MÉDOC

CRU BOURGEOIS



VIGNOBLE
RESPONSABLE
ÉVALUÉ PAR AFNOR CERTIFICATION

WIJN 7.

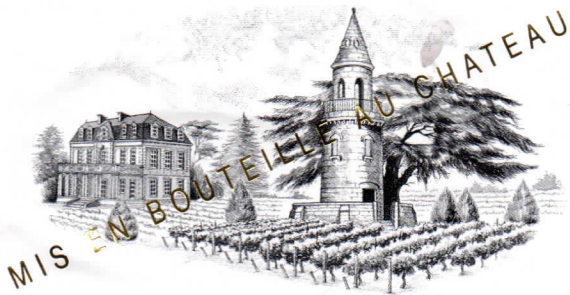
Land : Frankrijk.
Streek : Haut-Médoc.
Gemeente : Saint-Laurent-du-Médoc.
Wijn : Château Larose Perganson.
Kwaliteit : Cru Bourgeois.
Prop/Vit. : Château Larose Trintaudon.
Druiven : 60% Cabernet-Sauvignon, 40% Merlot.
Jaar : 2015.

Beoordeling :
Kleur : Paarsrood. Helder.
Geur : Cassis, paprika, sigarenkistje. Vanille. Zwarte kersen.
Smaak : Zoeten mooi, zuren iets minder. Tannines redelijk zacht. Beetje zoettoon in het fruit.
Totaal : Intensiteit goed, afdronk gem/goed.
Bijz. : 12-16 mnd hout, 30% nieuw.



CHÂTEAU

La Tour de By



MÉDOC

2016

GRAND VIN DE BORDEAUX

WIJN 8.

Land : Frankrijk.
Streek : Médoc.
Gemeente : Bégadan.
Wijn : Château La Tour de By.
Prop/Vit. : Marc Pagès.
Kwaliteit : AC Médoc.
Druiven : 60% Cab.S, 35% Merlot, 5% Petit Verdot.
Jaar : 2016.

Beoordeling :

Kleur : Donkerrood, nog wat paars. Helder.
Geur : Cassis, donkerrood fruit, aards. Cederhout/potlood.
Smaak : Donkerrood fruit, cassis. Toontje zoet, goede zuren en tannines. Lichte bitters.
Totaal : Strakker dan vorige wijn. Echte Médoc, heerlijk glas. Heeft nog tijd.



Wine and food pairing

Wine and food pairing

Wine and food pairing