

Het Gildeglas

Nr. 2
oktober
2021

MUSCADET & OESTERS.

Oesters & meer!



editie 1

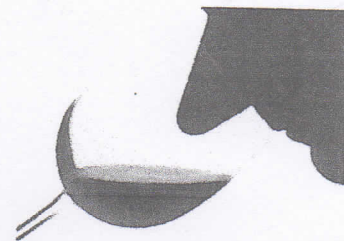
LEKKER NIEUWS VAN ZEELAND'S ROEM! KIES JE IDEALE OESTER!

Presentatie Jan Vegter
Maandag 11 oktober

Nederlands Wijngilde
afd. Utrecht.



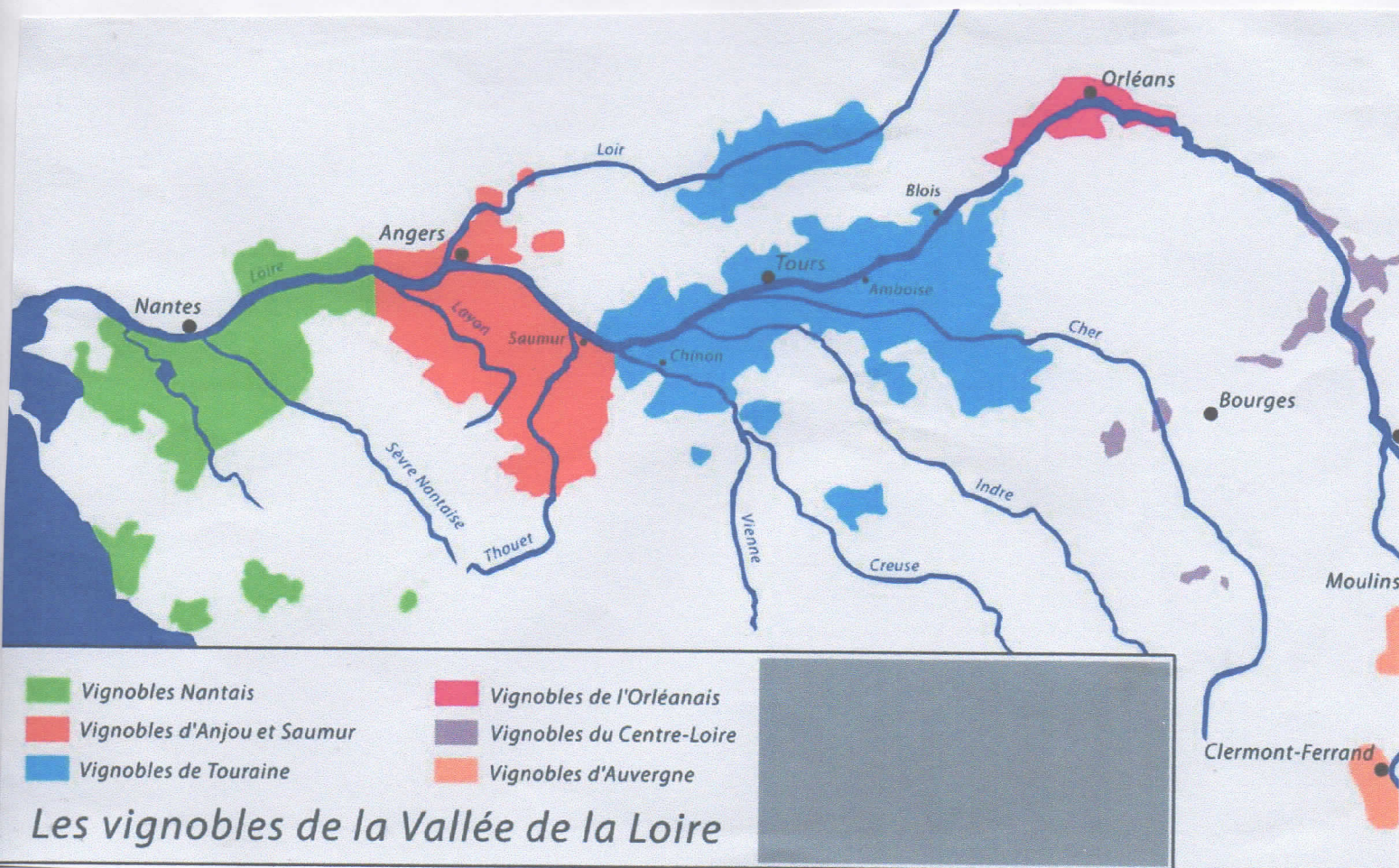
Met de neus in het glas



Maandag 11 oktober was achteraf gezien toch wel een bijzondere avond te noemen. Niet alleen omdat Jan Vegter voor ons een Muscadet- proeverij zou leiden, maar ook omdat er deze avond, toch wel bijzonder, oesters op het menu stonden. We leefden een beetje in de veronderstelling dat de Muscadet-wijnen zo langzamerhand waren uitgestorven, Jan zette ons weer op het rechte spoor, en hoe. Maar nog meer bijzonder, en dat is wel zeer onaangenaam te noemen, zou het voorlopig weer de laatste proeverij zijn, nu ik dit schrijf staat ons weer een onaangename voordracht te wachten van Rutte & de Jonge. Niet alleen gaat de jubileumviering in Amersfoort niet door (de tweede keer), maar ook zal de feestelijke Wijn en Spijs op losse schroeven komen te staan denk ik zo. Al met al een zeer vreemd verenigingsjaar. Het enige wat er op zit is de moed er in te houden, we zijn tenslotte al meer dan 40 jaar een Gilde van liefhebbers, en dat blijven we door dik en dun.

Maar nu de proeverij: "goede wijn behoeft geen krans" en dat slaat dan niet alleen op de te proeven Muscadet wijnen, maar evenzeer op Jan Vegter. Hij heeft hier een stuk via internet afgeleverd van niet minder dan 25 kantjes met alles erop en eraan. Ik zal in dit verslag slechts een beperkt aantal bladzijden gebruiken en hier en daar stukjes en of plaatjes in mijn tekst verweven. Het gehele stuk staat ook op internet.

Waren de Muscadet-wijnen een twintigtal jaren geleden "Bon Ton", tegenwoordig kom je deze wijnen nog slechts spaarzaam tegen, en dat is jammer. Vergeleken met die tijd, is de kwaliteit met sprongen vooruitgegaan zoals deze proeverij zou aantonen. Bovendien komen deze wijnen, hoe kan het anders, uitstekend van pas bij alles wat uit zee komt, vandaar dat Ilse? voor de oesters had gezorgd. Zoals later bleek een uitstekende combinatie.



Onze eerste wijn was een Muscadet Sèvre et Maine sùr -lie Chambaudière 2018 van Domaine B. Comerais. Een bescheiden wijn voor een bescheiden prijs (af domaine), die niet geheel helder in het glas, kleine gistdeeltjes (Jacqueline), met een lichtgele kleur. In de neus geel/wit fruit met wat ziltigs. In de mond hoge zuren, tikje een zoetje met een bittertje na. Redelijk strak in de mond, vrij kort. Voor de prijs € 4.80, (Franse prijs) een behoorlijk glas wijn. Zoals de komende bladzijde aantoont is de druif hier in dit gebied overwegend Melon de Bourgogne.

Druivenrassen

Melon de Bourgogne overheerst in de 'Vins de Nantes', het grotere gebied. Het is bijna nergens anders te vinden.

Dit ras vertegenwoordigt 95% van de geproduceerde wijn.

Melon de Bourgogne is een kruising tussen Pinot Noir en Gouais Blanc, een druivenras dat nu niet meer bestaat.

Folle Blanche, ook bekend als Gros-Plant in Val de Loire, wordt gebruikt om Gros-Plant du Pays Nantais-wijnen te produceren. Oorspronkelijk uit West-Frankrijk, werd het traditioneel gebruikt om Cognac en Armagnac te maken. Folle Blanche wordt gewaardeerd om zijn zeer aromatische neus en zijn elegantie.

Andere rassen: malvoisie (pinot gris) en gamay, die in Coteaux d'Ancenis wordt gebruikt om de enige rode en roséwijnen van de Vins de Nantes te produceren.

Wijn nummer twee een "Renaissance 2015 van Yves Mallard (€ 8.00) toonde al iets meer klasse. Een mooie gele wijn in ons glas, ook hier niet helemaal helder, met een neusje van geel fruit, venkel, wat honing en (oud) hout. In de mond hoge zuren, venkel, wat branderigs en lichte bitters. In de mond wat voller dan wijn 1 met een vanille toets en een wat langere afdronk.

We gaan dus de goede kwaliteitskant op, en dat verlangt naar de volgende wijn.

Tussen de wijncommentaren in, zal ik de nodige informatie plaatsen die Jan Vegter welwillend heeft aangeleverd. Dat ik niet alle informatie hier kan plaatsen als ik zeg dat het ongeveer 26 bladzijden telt. Maar voor de liefhebbers alles staat volgens mij op internet.

We gaan naar wijn nummer drie. Het mag misschien zo lijken, maar er zit in de voor velen

die dat beeld (nog) hebben van een simpel wit wijntje, wel degelijk een behoorlijk verschil in de geproefde wijnen. Onze wijn in het glas komt evenals de eerste wijn van het Domaine Comerais, een z.g. Prestige, sùr lie. Het jaar 2015. Dat men wel degelijk de wijnen probeert naar een hoger plan te tillen blijkt wel met deze wijn. De lie is het bezinksel dat naar beneden zakt en er voor zorgt dat de wijn meer inhoud krijgt. Maar dan moet de wijn van zijn oorsprong wel kwaliteit bezitten. Een slechte wijn blijft hoe dan ook een slechte wijn. De kleur van deze wijn was lichtgeel/citroen, niet geheel helder. In de neus citroentje, geel fruit en wat honing. Lichte toast/hout. In de mond een hoge zuurgraad met daarbij een klein zoetje als tegenwicht. Bitters. Houttonen. Nog wel wat fruit. De wijn was redelijk in balans, goede afdrank, kortom een prima glas wijn. De prijs €6.20. Het toont ook aan dat deze wijn(en) best goed kunnen ouderen, en dan zeker aan kwaliteit (kunnen) winnen. Nog zo'n voorbeeld van het aan kwaliteit winnen vinden we in de volgende wijn. Een wijn van dezelfde wijnboer (Comerais) maar nu uit het jaar 2016, een jaartje ouder dus dan onze vorige wijn, met dit verschil dat deze wijn niet minder dan 3 jaar op zijn lie heeft gerust. Kunnen we die kwaliteits- sprong, als die er is ook constateren in ons glas? Deze lichtgele citroengele wijn met ook hier wat zwevende deeltjes had een mooie neus van rijp fruit en brioche. In de mond geel fruit, hoge zuurgraad die wat werd gedempt door een licht zoetje en wat "vet". Vol en rond in de mond. Lange afdrank en een redelijk complexe wijn. De prijs van deze wijn maakt een aardig sprongetje van € 6.20 naar € 14.00. Kwaliteit moet ook zijn prijs hebben.

Herkomstbenamingen

De Muscadet-regio is in vier wettelijk vast gelegde herkomstgebieden – AOC's – ingedeeld. De meest algemene is:

- Muscadet – de Appellation Générale (algemeen). Deze omvat een gebied van ongeveer 3400 hectare en is AOC sinds 1937.

Op hoger regionaal niveau:

- Muscadet Sèvre et Maine – is al sinds 1936 een AOC. Het omvat een gebied van ongeveer 8800 hectare. Het is ook het meest populaire gebied in de Muscadet. Meer dan 80% van de wijnproductie in de Muscadet vindt hier plaats.
- Muscadet Côtes de-Grandlieu – Is er in 1994 als AOC bijgekomen met een oppervlakte van ongeveer 300 hectare. Het micro-klimaat hier wordt vooral beïnvloed door het meer van Grandlieu.
- Muscadet Coteaux de la Loire – Deze AOC is er eveneens sinds 1936. Het beslaat een oppervlakte van ongeveer 200 hectare.

Onze volgende wijn komt van een biologische wijnboer t.w. J. Huchet & J. Mourat. Er wordt met de hand geplukt, staan de druiven op de z.g. Butte de la Templierie, een bult die men hier waarschijnlijk als berg betiteld. Hier zijn zandgrond en “graniet de Clisson” waarop de druiven groeien. De stokken zijn zo'n 50 jaar geleden aangeplant. De wijnen rusten in hun kelder-cuve's zonder “battonnage”.

De wijn uit het jaar 2017 komt van de druivensoort Melon de Bourgogne, zoals alle wijnen hier. Een heldere lichtgele wijn met slechts hier en daar een zwevend lie-deeltje. In de neus lichtgeel fruit, honing en een snuffje zuren in de neus. In de mond vrij veel zuren (zacht), lekker zoetje op de achtergrond en mineralig. Een mooie bio-wijn van 50 jaar oude stokken en dat geeft een goede basis denk ik zo. Zacht mondgevoel met een prima afdronk. Prijs €11.90

Wijngebied Muscadet

- De Muscadet-regio strekt zich v.n.l. uit ten Z.O. van Nantes.
- Wijngaardareaal ~ 13.000 ha. Zacht glooiend, door de Atlantische Oceaan gedomineerd landschap.
- Vooral familiale wijnbouwbedrijven (honderden).
- In toenemende één druivensoort: de Melon de Bourgogne, is een betrouwbaar maar relatief neutraal ras en werd in de 17^e eeuw in de regio geïntroduceerd door de Nederlandse wijnhandel, die wijn nodig had voor hun brandewijn. Ze hadden ook de middelen het te vervoeren.
- De verschrikkelijke winter van 1709 doodde een groot deel van de rode wijndruiven die hier vroeger werden verbouwd en veranderde het in een overwegend witte wijnregio. Melon de Bourgogne is ook beter bestand tegen vorst.

Van deze zelfde wijnboeren ditmaal een Château Thébaud 2014 eveneens een bio-wijn. Ook hiervan zijn de druiven met de hand geplukt, de ondergrond bestaat hier uit kiezel en graniet. Hun opvoeding is zodanig dat deze wijn vrij lang kan ouderen. We nemen de proef op de som. Wat donkerder geel dan onze vorige wijn. Helder. In de neus wat zuren, wit fruit en een frisse indruk gevend. In de mond zijn de zoeten vrij laag en de zuren hoger. Lichte bitters. Vrij strak in de mond. Behoorlijk in balans, Zuren blijven lang hangen, daarna ineens weg. Zeker een goede wijn, een beetje apart. Evenals de vorige wijn kocht Jan deze voor de prijs van € 11.90

Kwaliteit in elke schelp! Maar hoe kies je jouw ideale



FINESSE DE ZÉLANDE *verfijnd en elegant!*

Op en top Zeeuws! De kleine maar goed gevulde 'Finesse de Zélande' is een hartig bonbonnetje uit de zee. In het mooie, diepe kommetje glanst het oestervlees je tegemoet. Na hun geboorte in het eigen broedhuis groeien ze in het zuivere, voedzame Oosterscheldewater beschermd op in oestermantjes boven de bodem. Het getij en de golven vormen de 'Finesse'. Geniet van de zilte smaak van deze zachte, romige oester!



GREVELINGEN *een stoere zilte verrassing uit Zeeland!*

Een bodemcultuur oester uit het grootste zoutwatermeer van West-Europa: het Grevelingenmeer. In dit relatief kleine gebied met een stabiel klimaat zorgt de bodem voor de specifieke, licht zoete smaaksensatie, waarbij uiteindelijk het zilte van het Grevelingenmeer de boventoon voert. Ze hebben op de bodem veel vrijheid om te groeien en vormen zo hun grillige en langwerpige gevormde schelp.

We gaan bij de volgende wijn nog een jaartje terug naar 2013. De ons bekende wijnboer is Domaine B. Comerais, en de wijn een "Clisson". Zoals bij alle eerdere wijnen is de druif hier de Melon de Bourgogne. Wat wel apart mag heten is het aantal maanden dat deze wijn op zijn lie rust, welgeteld 51 ! Een vrij donkere gele wijn in ons glas, helder en mooi. In de neus een rubbertje, rijp fruit, iets brioche en honing plus wat mineraligs. Voorwaar een mooie neus. Goede balans in de zoeten en zuren. Geel rijp fruit, citroentje, maar ook een hint van honig. Een zachte en volle wijn die in de afdrank ook wat bitters vertoont. Apart in de goede zin van het woord. De prijs € 11.00

Ook onze volgende wijn (eveneens getooid met de naam Clisson, daarin gaan we nog een stapje verder n.l. 71 maanden op zijn lie en nog een jaartje ouder, 2011, en dat voor de prijs van € 11.00

Voordat je deze wijn gaat proeven, vraag je je toch wel af, kan zo'n betrekkelijk eenvoudige wijn ! zo'n lange lig-tijd op zijn lie en het aantal jaren wel aan ? De antwoorden zitten zoals altijd achter het etiket. In ons glas een heldere lichtgele wijn met geuren van wat medicinaals, sherry-achtigs en groene paprika. In de mond een vrij hoge zuurgraad, wat bitters, beetje dat oude toontje. Best een volle wijn, maar met de vraag er achter, is dit wat teveel gevraagd ? Op zich best nog een goede wijn, maar de fleur ontbreekt een beetje. Evenals de vorige wijn komen de druiven hiervan van 50-jaar oude stokken. De prijs €12.00

Onze voorlaatste wijn met de naam "Bruno" uit 2010 van deze zelfde wijnboer, heeft als ondergrond het Graniet de Clisson. Deze wijn wordt niet gefilterd, niet gechaptaliseerd en ligt 9 jaar op zijn lie in de cuve. Spraken we bij de vorige wijn onze twijfels uit of een dergelijke wijn zolang kan ouderen, hier is deze vraag nog prangender, kan het wel of kan het niet ?

In het glas een fraaie heldere lichtgele wijn. In de neus wat (ouder) tropisch fruit, brioche,

In het glas een fraaie heldere lichtgele wijn. In de neus wat (ouder) tropisch fruit, brioche, honing een zoettoon. Nog wat gesloten maar wel nog mooi en levendig. In de mond rijp fruit, honing en wat stenigs/mineralig. Ook wat bitter. Een vrij brede wijn die nog een mooie lange afdronk bezat. Voor een dergelijke wijn moeten de omstandigheden, kwaliteit van de druiven en de behandeling daarna wel uitstekend zijn!

Het kan dus wel degelijk, een Muscadetwijn van nu 10 jaar oud, en dat voor de prijs van € 14.00

Uit de gemeente Le Landreau komt onze laatste wijn met de fraaie naam Granite d'Or van het Domaine Luneau- Papin. Zij voeren als motto: La terre, la vie, notre empreinte. Het jaar 2018. De ondergrond bestaat hier uit gneiss en graniet. Gesitueerd richting Nantes.

Een helder lichtgele wijn met in de neus fris fruit, stalletje en iets mineraligs. In de mond mooie frisse zuren, appeltje, licht zoetje. Een strak mondgevoel van deze zuivere wijn met een mooie en lange afdronk.

Wie het wijnblad van de firma Okhuysen ontvangt heeft dan ongetwijfeld ook het artikel met Peter Bruins gelezen. Deze "top-gastheer" van de Bokkedoorns (nu net met pensioen), wie kent hem niet, verklaarde dat deze laatste wijn tot één van zijn favorite mag behoren vanwege zijn frisse en zuivere stijl. Bevinden we ons in goed gezelschap. Waarvan akte. Mochten we misschien in het begin van deze proeverij misschien een beetje onze schouders hebben opgehaald, wat moet een mens met tien Muscadets? Het is mij meer dan 200% meegevallen. Van eenvoudig tot mooi en heel mooi. Jammer dat deze wijnen een beetje uit beeld zijn, maar misschien zijn ze op de weg terug. Jan liet ons zien en horen dat er in dit gebied enorm hard wordt gewerkt om de zaken goed te organiseren, en om met een prima verhaal en producten naar buiten te treden. Kortom interessant, leerzaam en vooral ook lekker. Jan had weer zijn uiterste best gedaan om zijn ervaringen met dit gebied waar hij doorheen trok aan ons te presenteren, en dat is naar mijn mening meer dan gelukt. Bedankt Jan! Dat laatste deed Kees Kraai namens ons allen met, hoe kan het anders, een fles.

Ik heb met opzet nog geen woorden gewijd aan het smakelijke intermezzo van de oesters. Maar ze zijn zeker niet vergeten, want zoals al eerder vermeld aan het begin van dit verslag, je kunt je nauwelijks betere wijnen voorstellen die passen bij al het moois uit zee met voor- aan de oester. Uiteraard wordt er in aanvang dan meteen gewezen naar de Chablis of de Pouilly-wijnen, maar zoals bleek gingen onze wijnen van deze avond uitstekend samen en kwamen de heerlijkheden uit zee prima tot hun recht. Ilse was druk met het openen van de schelpen, waar je best de nodige handigheid in moet hebben om dat zonder EHBO te voltooien. Ik realiseer mij terdege dat deze zeevruchten niet ieders liefhebberij zijn, terwijl anderen gaan glimmen bij de naam alleen al. Ze smaakten in ieder geval heerlijk en het was een uitstekend idee! Ik kreeg een folder van Ilse en daarvan zal ik wat relevante stukjes hier plaatsen. Nogmaals, goed gedaan en zeker een succes.



Nu ik dit schrijf, staat er alweer een optreden op de lijst van ons bekende onheilsduo die ons komen vertellen dat ook met de komende feestdagen voor de boeg er van versoepeling geen sprake zal zijn. Dat betekent ook dat zo'n beetje alle activiteiten van onze club op een heel laag pitje zullen staan. Toch denk ik dat ons bestuur er zeker iets van gaat proberen te maken. Zij zullen zeker niet het moede hoofd in de schoot leggen en hoe dan onze leden bij elkaar proberen te houden.

Laten we ze steunen waar nodig en mogelijk, we zijn een Wijngilde dat al meer dan VEERTIG JAAR bestaat en dat verdient zeker een goed vervolg, dus laten we moed houden.

Ik wens u hoe de omstandigheden ook moge zijn, een fijn KERSTFEEST en een goed einde van 2021 en een veel beter en gezond 2022 !!!

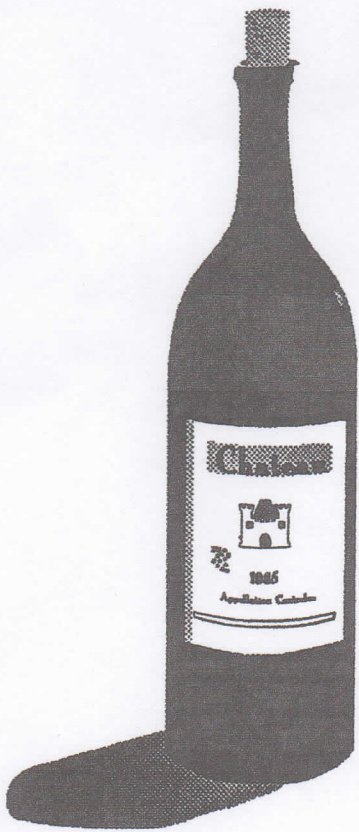
P.S. De proefnotities zijn weer van Jaqueline en Piet.



MUSCADET



Onder de kurk



Proefnotities & Etiketten

Wat U er van dacht



WIJN 1.

Land : Frankrijk.
Streek : Muscadet Sèvre et Maine.
Gemeente : Saint- Lumine-de-Clisson.
Prop/Vit. : Bruno Marie & Maxime Comeras.
Wijn : Chamboudière sùr lie.
Jaar : 2018.
Kwaliteit : App. Muscadet Sèvre et Maine.

Beoordeling:

Kleur : Niet geheel helder, kleine gistdeeltjes? Lichtgeel.
Geur : Geel/wit fruit, iets zilts.
Smaak : Zoet is matig, zuren hoog. Bittertje.
Totaal : Strak in de mond, redelijk intensief. Vrij kort.



WIJN 2.

Land : Frankrijk.
Streek : Muscadet Sèvre et Maine.
Gemeente : Le Pallet.
Domaine : de la Joconde.
Prop/Vit : Yves Maillard.
Wijn : Renaissance.
Jaar : 2015
Kwaliteit : AC. Muscadet Sèvre et Maine.

Beoordeling:

Kleur : Mooi geel, niet helemaal helder.
Geur : Geel fruit, venkel, toetsje honing. Oud hout.
Smaak : Hoge zuren, iets branderigs. Lichte bitters.
Totaal : In mond iets voller dan wijn 1. Wat vanille. Iets beter dan eerste wijn.



WIJN 3.

Land	: Frankrijk.
Streek	: Sèvre et Maine.
Gemeente	: Saint-Lumine-de-Clisson.
Wijn	: Prestige.
Prop/Vit.	: Bruno, Marie F. Maxime Comerais.
Jaar	: 2015
Kwaliteit	: AC Muscadet Sèvre et Maine.
Bijz.	: 30% heeft 15 maanden hout. Sûr Lie. Oude stokken.
Beoordeling	:
Kleur	: Lichtgeel/citroen. Niet geheel helder.
Geur	: Citrus, geel fruit. Tikje honing. Toast. Hout.
Smaak	: Hoge zuurgraad met toetsje zoet. Bitters. Nog wel fruit.
Totaal	: Redelijke afdronk, vrij kort. Iets vanille. Aangenaam glas.

Maxime

2016

Bruno Commerais

WIJN 4.

Land : Frankrijk.
Streek : Sèvre et Maine.
Gemeente : Saint Lumine-de -Clisson.
Wijn : Maxime.
Prop/Vit. : Bruno, Marie F. Maxime Comerais.
Jaar : 2016.
Kwaliteit : AC Muscadet Sèvre et Maine.
Bijz. : 3 jaar sùr lie.

Beoordeling :

Kleur : Lichtgeel, citroen. Zwavende deeltjes.
Geur : Rijp fruit, brioche. Wat gesloten (nog).
Smaak : Geel fruit, hoge zuurgraad. Vol en rond in de mond. Klein vetje.
Totaal : "Vette wijn". Lange afdronk. Redelijk complex.

GRAND VIN DE LOIRE

Clisson

2017

Jérémie HUCHET & Jérémie MOURAT

MUSCADET SÈVRE ET MAINE CLISSON

APPELLATION MUSCADET SÈVRE ET MAINE CONTRÔLÉE CLISSON



WIJN 5.

Land : Frankrijk.
Streek : Loire Atlantique.
Gemeente : St. Lumine de Clisson.
Prop/Vit. : J. Huchet & M. Clisson.
Wijn : Clisson.
Jaar : 2017.
Kwaliteit : Muscadet Sèvre et Maine.
Druiven : Melon de Bourgogne.

Beoordeling :

Kleur : Helder, lichtgeel, weinig Lie-deeltjes.
Geur : Lichtgeel fruit, honing, zuren. In aanzet witte peper.
Smaak : Hoge zuurgraad, gem. zoeten. Mineralig.
Totaal : Biowijn. 50 j oude stokken. Mondgevoel zacht. Goede afdronk.

GRAND VIN DE LOIRE

Château-Thébaud

2014

Jérémie HUCHET & Jérémie MOURAT

MUSCADET SÈVRE ET MAINE
APPELLATION MUSCADET SÈVRE ET MAINE CONTRÔLÉE
MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ



Land : Frankrijk.
Streek : Loire Atlantique.
Gemeente : Les Bêtes Curieuses.
Prop/Vit. : J.Huchet & J.Mourat.
Wijn : Château – Thébaud.
Druiven : Melon de Bourgogne.
Kwaliteit : AC Muscadet Sèvre et Maine.
Jaar : 2014.
Bijz. : Bio.

Beoordeling :

Kleur : Iets donkerder geel. Helder.
Geur : Zuren, wit fruit, fris. Tropisch fruit/meloen.
Smaak : Zoeten laag, zuren duidelijk hoger. Lichte bitters. Strak.
Totaal : Redelijk balans, vrij veel zuren. Vrij snel weg.

Wijn 6.



bruno Cormerais

2 0 1 3

Clisson

WIJN 7.

Land : Frankrijk.
Streek : Loire Atlantique.
Gemeente : St. Lumine de Clisson.
Wijn : Clisson
Prop/Vit. : B. Comeraiis.
Kwaliteit : AC Muscadet Sèvre et Maine.
Jaar : 2013
Druiven : Melon de Borgogne.
Bijz. : 51 maanden sùr Lie.

Beoordeling :

Kleur : Helder, licht goudgeel. Mooi.
Geur : : Rijk geel fruit, brioche en honing.
Smaak : : Zoeten en zuren gemiddeld. Rubbertje, citrus, honing. Lichèe's
Totaal : : Mondgevoel zacht en filmend. Bittertje. Samengesteld. Apart!



bruno Cormerais

2 0 1 1

Clisson

WIJN 8.

Land : Frankrijk.
Streek : Loire Atlantique.
Gemeente : St. Lumine de Clisson.
Wijn : Clisson 2011.
Prop/Vit. : B & M Comerais.
Kwaliteit : AC Muscadet Sèvre et Maine.
Druiven : Melon de Bourgogne.
Jaar : 2011.
Bijz. : Oude stokken. 71 maanden op lie.

Beoordeling :
Kleur : Helder licht goudgeel.
Geur : Rijker en voller. Medicinaal. Groene paprika. Iets honing.
Smaak : Zuren en zoeten gemiddeld. Wat strakker in de mond. Zoettoon (honing).
Totaal : Ook deze wijn mag men gerust wat apart noemen. Iet te oud?

Bruno

2010

9 Ans

Bruno Comerais

L1703

WIJN 9.

Land : Frankrijk.
Streek : Loire Atlantique.
Gemeente : St. Lumine de Clisson.
Wijn : Bruno.
Prop/Vit. : Bruno Comerais.
Druiven : Melon de Bourgogne.
Jaar : 20'10.
Bijz. : 9 jaar. Graniet.

Beoordeling :

Kleur : Fraai helder goudgeel. Mooi.
Geur : Wat gesloten. Honing, geel fruit. Brioche. Vanille (iets).
Smaak : Mineralig, zoettoon, honing, zacht. Tropisch fruit (rijp). Stenig.
Totaal : Mooie lange afdronk. Balans. Fraai glas wijn.



WIJN 10.

Land : Frankrijk.
Streek : Loire Atlantique.
Gemeente : Le Landreau.
Prop/vit. : Domaine Luneau- Papin.
Wijn : d'Or- Granite.
Jaar : 2018
Druiven : Melon de Bourgogne.
Kwaliteit : AC Muscadet Sèvre et Maine Protégée.
Bijz. : Ondergrond Graniet.

Beoordeling :

Kleur : Fraaie gele/goudkleurige wijn, helder.
Geur : Iets gesloten, rijp fruit, honing, stalletje, stenig.
Smaak : Goede zuren, appeltje, fris fruit. Fris.
Totaal : In de afdronk (gemiddeld), klein zoetje, balans. Vrij strak mondgevoel.
Mooie wijn.