

**Onze Degustaties**

- Château Grand Barail Lamarzelle Figeac
- Château La Mauriane
- Château l'Arrosée

Onze Hoogtepunten

Het stadje Saint-Emilion

Salle des Dominicains

Restaurant l'Huitrier-Pie

Koen en Karel in Bordeaux, Dag 1

Zoals ieder jaar zijn we onlangs (van 30 maart tot 2 april) naar Bordeaux geweest om de primeurwijnen van het vat te gaan proeven. Zoals u weet, delen wij graag onze ervaringen mee aan iedereen en daarom hebben we besloten een reisverslag op te stellen. Vandaag krijgt u onze bevindingen van de eerste dag.

Na aankomst in de luchthaven van Bordeaux rond 10.00 uur 's morgens vertrokken we onmiddellijk in onze huurauto (een mini-uitvoering, wat altijd een geweldig contrast geeft met de vele luxe-wagens die geparkeerd staan voor de topkastelen) richting Saint-Emilion voor de eerste van totaal vijf degustaties die gepland waren.

Op het mooi ogende **Château Grand Barail Lamarzelle Figeac** (eveneens een luxe-hotel) was er een grote feesttent gezet waar 137 wijnen voorgesteld werden door hun respectievelijke eigenaars of wijnmakers. Deze eigenaars behoren tot de **Le Cercle Rive Droite de Grands Vins de Bordeaux**, een groepering opgestart in juli 2002. Deze domeinen - alle AOC van de

rechteroever - voeren kwaliteit in het vaandel en het is inderdaad waar dat we hier telkens ontdekkingen kunnen doen. Een erg interessante proeverij dus om mee te starten.

Onze grote vraag voor deze editie van de Primeurs was hoeveel mensen dit jaar naar Bordeaux zouden komen, want vanwege de crisis werd verwacht dat vele buitenlanders hun kat zouden sturen. Wij schatten op deze plaats zo'n 80 à 100 bezoekers geteld te hebben + de aanwezige producenten. Eigenlijk niet eens zo slecht want de meest proeverijen beginnen pas op dinsdag (en eindigen op donderdag).

Wij hadden hier niet zoveel tijd en het was dus onmogelijk om alles te proeven! Toch 2 wijnen gevonden - 1 uit Saint-Emilion en 1 uit Fronsac- die we in 't oog moeten houden. We houden u op de hoogte.

Tijdens de degustatie krijgen we de vraag van een courtier of we nog stocks in onze kelder hebben van **Carruades de Lafite Rothschild** en **Lafite Rothschild**. Die zijn in China erg gegeerd en nu begrijpen we waarom Lafite Rothschild pas bekend heeft gemaakt dat zij een wijngoed zullen opstarten in China. Klaarblijkelijk zijn de Chinezen gek van hun wijnen en zijn ze bereid hoge prijzen te betalen. Ter anecdote: we hadden een week eerder een

Carruades de Lafite 2006 verkocht aan 30% minder dan die courtier ons wou bieden! Fijn voor onze klanten!

De volgende halte is een proeverij in het centrum van het historische en prachtige stadje Saint-Emilion. Eentje waar we jaarlijks naar uitkijken. Waarom? Ten eerste vindt de degustatie plaats in een prachtig pand: Salle des Dominicains - een oude kerk. Ten tweede kan je hier al de wijnen proeven zonder eigenaar.

Je kan je hier zelf bedienen en dat brengt met zich mee dat je vlugger en dus meer wijnen kunt proeven. Moet wel want we tellen hier maar liefst 365 wijnen te proeven uit de AOC Saint-Emilion, Saint-Emilion Grand Cru, Saint-Emilion Grand Cru Classé, Lussac-Saint-Emilion, Puisseguin-Saint-Emilion, Lalande-de-Pomerol, Fronsac en Canon-Fronsac. Weinig volk hier, niet meer dan 30 personen.

Resultaat van deze proeverij: slechts een 3-tal wijnen die de moeite zijn om ons in te verdiepen. Een beetje ontgoochelend dus gezien het grote aantal (en soms dure wijnen).

Koen en Karel in Bordeaux, Dag 1 vervolg



“Deze 2 gloednieuwe wijnen kunnen wel eens uitgroeien tot absolute toppers.”



Château Grand Barail

Het derde bezoek van de dag vond plaats bij onze ‘Coup de Coeur’ van vorig jaar (Primeurs 2007):

Château La Mauriane in Puisseguin Saint-Emilion. Pierre en Anne Taix betrekken een klein, gezellig, bijna familiaal kasteeltje. Het is wonderlijk om te zien hoe Pierre, een jonge veertiger, zoveel rust uitstraalt. Hij werkt op zijn eigen manier, zonder adviserende oenologen, mikkend naar topkwaliteit. We kregen verschillende jaren te proeven en het is duidelijk dat de laatste oogstjaren alles in de plooi is gevallen.

2007 was vorig jaar al schitterend, 2008 is dat zeker ook: Deze wijn heeft een massieve, volle, donkerpaarse kleur, een zeer evenwichtig, verfijnd boeket en een smaak die grote klasse en finesse verraadt. Wij quoteerden nu al 91+/100 voor deze klasse-wijn die vele Saint-Emilion Grand Cru Classés laat blozen.

Ook dit jaar weer een absolute aanrader in primeur!!! Pierre vinifieert perfect droge wijnen (minder dan 1 gram restsuiker) die in hun jeugd al opvallen door hun perfecte balans maar door flesrijping evolueren naar complexe en sjeke klasse-wijnen.

Château l’Arrosée kende de voorbije jaren een sterke kwaliteitsvoortgang en we hebben deze Cru Classé

dan ook steeds aangeboden in primeur. We waren bijgevolg erg geïnteresseerd in hun 2008 die we ter plekke konden proeven. Jammer genoeg konden we de noblesse van de voorbije oogsten niet terugvinden in deze 2008. Absoluut geen slechte wijn maar we hadden graag toch iets meer finesse en zachtheid geproefd. Het was wel fijn dat we de gelegenheid kregen de 2007 te herproeven en die bevestigde alleen maar onze positieve bevindingen van vorig jaar. Dus daar geen probleem in ieder geval !

Wie het pittoreske stadje **Saint-Emilion** al eens bezocht heeft weet dat er vele wijnhandelaren zijn gevestigd die zich vooral toespitsen op de vele toeristen. Het is met één van deze wijnhandelaren dat we onlangs in contact zijn gekomen en dus besloten we hem ter plekke eens op te zoeken. Hij serveerde ons ook enkele vatstalen van 2008 en hier proefden we 2 van de allerbeste wijnen van de dag. De ene was een productie van 1500 flessen gemaakt door een familielid, de andere een productie van eveneens 1500 flessen gemaakt door een vriend. Naar ons gevoel kunnen deze 2 gloednieuwe wijnen wel eens uitgroeien tot absolute toppers. Zeker om volgen en later hierover meer als we onze

primeurlijst uitbrengen.

In goede stemming en voldaan na een dag primeurs proeven - een eerste beeld van de oogst 2008 opgemaakt - stapten we op goed geluk af binnen in een gloednieuw restaurantje in Saint-Emilion, nog geen jaar open en uitgebaat door een jong koppel. Heel originele en lekkere keuken. Zeker een aanrader voor wie eens naar Saint-Emilion trekt:

Restaurant l’Huitrier-Pie,
Rue de la Porte Bouquère,
Saint-Emilion tel en fax 0033
(0) 557 24 69 71

Verslag van dag 2 volgt binnenkort.

Karel Van Eccelpoel en
Koen Michiels