



Onze Degustaties

Pavillon Rouge du
Château Margaux
2008

Blason de Château
d'Issan 2008

Château d'Issan 2008

Château d'Armailhac,
Pauillac

Château Clerc Milon
Rothschild, Pauillac

Petit Mouton, Pauillac

Château Mouton
Rothschild

Château Lafite
Rothschild

Carruades de Lafite-
Rothschild

Duhart-Milon

Lafite-Rothschild

Petit Manou 2008

Clos Manou 2008

Château Belle Vue

Koen en Karel in Bordeaux, Dag 2

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 tweede dag.

Deze tweede dag van de primeurdegustaties starten we op **Château Marquis de Terme** waar we enkel wijnen proeven uit de AOC Margaux. We merken op dat heel wat Aziatische collega's aanwezig zijn om net zoals wij een 20-tal wijnen te keuren. Wij noteren hier een vijftal wijnen met een minimum score van 90 op 100 en enkele ervan zal u binnenkort op onze primeurlijst vinden.

Ons tweede bezoek brengt ons op het bekendste kasteel van de AOC Margaux : **Château Margaux**, één van de vijf Premiers Grand Cru Classés uit Médoc. We worden zeer vriendelijk en persoonlijk ontvangen en krijgen een zeer mooie proeverij voorgeschoteld.

Pavillon Rouge du Château Margaux 2008: Zacht en fluwelig (92/100)

Château Margaux 2008 bestaat uit 87% Cabernet Sauvignon en deze druif leverde in 2008 een

prachtige kwaliteit: pure nectar met een zwartpaarse kleur, gesloten neus waarin we toch nobel fruit ontwaren en een smaak vol glycerine, complexiteit en nobele tannines. De balans in deze topper is perfect. Deze wijn bewijst het nogmaals: de allergrootste wijnen zijn simpel : groots in éénvoud dus ! Zelfs het lege glas is pure parfum. Wij geven vol overtuiging een score van 94+/100.

Een domein dat we ieder jaar trachten te bezoeken - want het acteert op hoog niveau tegenwoordig - is **Château d'Issan**. Deze Margaux is niet te proeven op de algemene proeverij van de AOC Margaux maar is weliswaar een must. Wij krijgen alweer een vriendelijke ontvangst en proeven een meer dan correcte tweede wijn: **Blason de Château d'Issan 2008** met daarna een superbe **Château d'Issan 2008**.

Een serieuze hagelstorm bracht de rendementen hier terug naar een povere 28 hl/ha. Zeer weinig dus maar deze natuurlijke selectie zorgt voor een superkwaliteit. Door de lage kwantiteit hier is de dame die ons ontvangt zeer duidelijk : liever de wijnen bijhouden op het domein dan een grote daling van de prijzen toe te staan.

Wij kunnen deze redenering volgen maar hopen toch

stilletjes op een kleine daling om onze klanten deze zeer knappe en matig geprijsde wijn aan te kunnen aanbieden.

Onze afspraak op **Château Mouton-Rothschild** in Pauillac begint in 'grandeur': een hostess brengt ons in een golfkarretje naar de proefruimte. Ter plekke worden we zeer vriendelijk maar vooral zeer professioneel begeleid en we proeven enkele superbe wijnen:

Château d'Armailhac, Pauillac: 91-92/100

Château Clerc Milon Rothschild, Pauillac: 92/100

Petit Mouton, Pauillac: 92-93/100

Château Mouton-Rothschild: 95-97/100

We kunnen de grootsheid van de wijnen van Château Mouton Rothschild direct nadien afmeten tegen een andere kasteel met een even grote faam: **Château Lafite Rothschild** een wijn met altijd heel veel Cabernet Sauvignon en dus een voltreffer in 2008.

Sowieso is Lafite 2008 de indrukwekkendste editie van de laatste oogstjaren.

Vervolg op p.2

Koen en Karel in Bordeaux, Dag 2 vervolg



“De allergrootste wijnen zijn simpel : groots in éénevoud”



We proeven hier volgende wijnen:

Carruades de Lafite-Rothschild: 89-92/100

Duhart-Milon: 91-94/100

Lafite-Rothschild: 96/100

Velen van jullie hebben ondertussen al kennis gemaakt met de fantastische wijnen van **Françoise en Stephane Dief** uit St-Christoly en Medoc: **Petit Manou** en vooral hun **Clos Manou** kunnen echt waar wedijveren met de grote 'crus' uit Medoc. Stefan laat ons zijn 2008 proeven in een nieuwe sfeervolle wijnkelder die hij onlangs in het dorp heeft gehuurd. Van crisis of matige stemming is hier geen sprake. Niet vergeten dat deze absolute vakman zijn kennis grotendeels heeft vergaard bij Château Mouton-Rothschild. Stephane is iemand die de Cabernet zo kan temmen dat de wijnproevers er stil van worden. Getuige hiervan de twee ondergetekenden.

Wij proeven :

Petit Manou 2008 bestaande uit 60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot en 5% Petit Verdot heeft een zwartpaarse kleur, een prachtig boeket van bramen en bosbes en een heerlijke, fijne zachtfruitige smaak. 90+/100

Clos Manou 2008 heeft een pikzwarte kleur, een edel, chique en supercomplex boeket en is krachtig en compleet in de mond. Deze wijn heeft geen

enkel scherp of droog kantje. Terecht 93-94/100 en één van de grote ontdekkingen van onze primeurproeverijen !!! Komende van Château Lafite Rothschild komt deze wijn indrukwekkend over en dat wil toch wat zeggen !

Een enorme rariteit is een 100% Merlot van druivelaars aangeplant in 1850 en dus pre-phylloxera. Slechts 2000 ranken resten er nog. Productie: 25 flessen van 6 liter en 25 flessen van 3 liter. Een schitterende Merlot!!!

De zevende degustatie van de dag vindt plaats op **Château Branaire-Ducru** in Saint-Julien. We proeven hier wijnen uit Pauillac, Saint-Estèphe en Saint-Julien waarvan een zestal ons kan bekoren. Zij krijgen een score van minstens 90/100. Hun namen zullen spoedig volgen.

Château Belle Vue (Haut Medoc), buurdomein van Château Giscours (Margaux) is zonder twijfel een runner-up.

In het net gerenoveerde huis van dit domein ontvangen de eigenaar, Vincent Mulliez en zijn keldermeester ons persoonlijk. De andere bezoekers hier zijn drie journalisten van het bekende Zwitserse vakblad: Weinwisser. We proeven 4 wijnen uit 2008 en selecteren 1 pareltje. Vincent Mulliez heeft ons beloofd dat hij volgend jaar zijn wijnen persoonlijk zal komen voorstellen

op onze grote degustatie in het Aldhem Hotel !

Intussen is het 20u30 en zijn we present in het poepchique Grand Hotel in het centrum van Bordeaux. In een veel te kleine zaal proeven we 2008ers uit de AOC Lalande de Pomerol en Montagne Saint-Emilion. De wijnen zijn veel te warm, de kwaliteit is matig en we noteren hier geen verrassingen. Jammer !

In een belendende zaal vindt er een privé-degustatie plaats van de wijnen van de familie Capdemourlin, tevens mede-eigenaars van het Grand Hotel. Een 'gewichtige' degustatie met filmster-allures !! De eigenaars blijken regelmatig onze website te bezoeken wat ons ego natuurlijk streelt maar echt op ons gemak voelen we ons hier niet. In de kortst mogelijke tijd proeven we de circa 25 wijnen en selecteren ... niets ! We verlaten de zaal snel, zonder omzien, als dieven in de nacht, blij dat we buiten zijn.

Om 21u30 wordt het stilaan tijd om een hapje naar binnen te werken en dat doen we bij:

Brasserie Les Negociants, Place de Quinconces 4 in het hartje van Bordeaux. Een zeer prijsvriendelijk etablissement waar een supergezellige sfeer hangt. We raden u deze brasserie zeker aan en als u er bent, proef dan vooral een bordje platte Bretoense oesters !

Karel Van Eccelpoel en Koen Michiels

P.S. Het verslag van dag 3 volgt zeer binnenkort.