



Herentals, 2 april 2010

Beste wijnvriend(in),

Zoals elk jaar trokken wij ook deze keer naar Bordeaux om de primeurwijnen van het vat te gaan proeven. Zoals u weet, delen wij graag onze ervaringen mee aan iedereen en daarom vindt u hier alvast een beknopt verslag in blogvorm. Een meer uitgebreid proefrapport met onze selectie primeurwijnen volgt later.

Lierseweg 20

2200 Herentals

T 014 21 26 93 - 21 27 09

F 014 21 08 38

W www.vaneccelpoel.com

E info@vaneccelpoel.com

Donderdag, 1 april 2010 : Degustatie Premier Grand Cru Classés Medoc, andere linkeroevers en Pessac-Leognan

09.30u Degustatie op Château Margaux. Geproefd: Pavillon rouge, Château Margaux, Pavillon Blanc

10.30u Degustatie op Duhart-Milon Rothschild. Geproefd: Carruades de Lafite, Duhart-Milon-Rothschild, Lafite-Rothschild

11.00u Degustatie op Château Latour. Geproefd: Pauillac de Chateau Latour, Les Forts de Latour, Château Latour

12.15u Degustatie op Château Mouton-Rothschild. Geproefd: Le Petit Mouton, d'Armailhac, Clerc Milon Rothschild, Château Mouton-Rothschild

13.00u Nog even terug naar Château Batailley waar Saint-Julien, Pauillac en Saint-Estèphe te proeven is. Nog even enkele wijnen herproeven die dinsdag een positieve indruk nalieten.

14.00u Degustatie op Château Cantemerle van Haut-Medoc, Lustrac en Moulis

15.00u Degustatie op Château Haut-Brion. Geproefd: La Chapelle de La Mission Haut Brion, Le Clarence de Haut Brion, La Mission Haut Brion, Haut Brion, Les Plantiers de Haut Brion blanc, La Mission Haut Brion blanc, Haut Brion blanc.

17.00u Degustatie op Château Smith-Haut Lafitte van witte en rode Pessac-Leognan. Dikwijls witte wijnen met te weinig aciditeit. Dikwijls rode wijnen met te weinig smaakdiepte.

20.10u vertrek vanuit luchthaven Bordeaux-Mérignac naar België.

Woensdag, 31 maart 2010

Oppassen voor Saint-Emilion: veel 'gerookte' wijnen, teveel alcohol en bitterstructuur: wees zeer voorzichtig in de aankoop!

Pomerol: mooie wijnen, redelijk consistent

Château Ausone: weer één van de grote wijnen van het jaar;



Mooie degustatie op Château l'Eglise-Clinet en Clos l'Eglise in Pomerol. Info volg later.

Le Pin: Jacques Thienpondt maakt één van de meest finesse-rijke topwijnen. Een delicatessen in het glas.

Vieux-Château-Certan: groot verschil met 2008 die meer onze voorkeur geniet.

Château Angélu: verschillende wijnen geproefd die Hubert de Bouard vinifieert/consulteert: Angelus zelf zal ongetwijfeld hoge punten scoren.

Dinsdag, 30 maart 2010 : Linkeroever (Médoc)

Bezoeken op 3 domeinen en 3 overzichtsproeverijen

Cos d'Estournel: nieuwe wijnkelder = uniek. kijk: www.estournel.com Grootse 2009!

Clos Manou: bevestigt met sublieme Petit Manou 2009 en superbe 2009. Grote vraag naar de wijnen van Stefan en Françoise Dief na topscores voor hun 2009 door Jean-Marc Quarin!

Ducru-Beaucaillou: grootse Cabernet!

Proeverij op Château Batailley van Pauillac, Saint-Julien en Saint-Estèphe: net zoals gisteren reeds vermeld: kwaliteitsverschillen. Zeker 50% niet koopwaardig. Toch wel enkele zeer parels: bv. Lynch Bages en Pichon-Comtesse

Proeverij op Château Desmirail van Margaux: hoogtes en laagtes. Mooie Prieuré-Lichine geproefd

Laatste proeverij van de dag: overzichtsproeverij bij een négociant: bevestigingen gekregen van reeds geproefde wijnen en enkele wijnen die ter plekke geconfirmeerd moeten worden op de rechteroever (St-Emilion, Pomerol)

Conclusie van de dag: enkele zeer verrassende, koopwaardige wijnen gevonden, hopelijk correcte wijnen. Bekijk binnenkort onze Primeurselecties!

Maandag, 29 maart 2010: Degustatie op verschillende kastelen op de linkeroever. (Médoc)

EERSTE IMPRESSIES

Enorme belangstelling vanuit gans de wereld

Opvallende kwaliteitsverschillen. Zeker en vast niet alle wijnen bejubelen en de pers dus zeker niet blindelings volgen. De mooie wijnen zijn rijp in smaak en tannines en hebben aciditeit. De mindere wijnen hebben een opvallende vegetale toets in de finale.

Enkele toppers van de eerste dag:

Château Palmer, Margaux: meesterwerk

Château Pontet-Canet, Pauillac: open, heerlijke pure wijn

Château Bollaïre, Bordeaux Sup: getemd wild fruit. Intens en krachtig.

+ nog enkele verrassingen die we graag achter de hand houden voor de primeurcampagne.

