



Bordeaux Primeur 2009

Beste wijnvriend(in),

21 augustus 2010

Zoals elk jaar trokken wij ook deze keer naar Bordeaux om de primeurwijnen van het vat te gaan proeven. Gezien onze jarenlange ervaring willen wij opmerken dat wij onze keuze maken op voornamelijk prijs/kwaliteit. Wij stelden een *echte selectie* samen wat betekent dat niet blindweg alle wijnen opportunistisch werden aangekocht. Wij kozen voor u de volgende reeks uitgelezen wijnen.

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

Bordeaux

[Domaine de Cambes, Bordeaux, 2009](#)

33.88 Euro

Bordeaux, Côtes de Francs

[Château La Prade, Bordeaux - Côtes de Francs, 2009](#)

12.95 Euro

Eigenaar Nicolas Thienpont, tevens bekend als oenoloog van Château Pavie-Macquin en Larcis-Ducasse, kocht Château La Prade in 2000. Dit domein van slechts 4.5 ha is enkel beplant met stokoude Merlot. De wijn wordt gerijpt voor 50% op nieuwe eikenhouten vaten. Deze 2009 typeert zich door zijn geconcentreerde vette neus, is sappig, compact, vol en vet in de mond, heeft een perfecte tanninestructuur en een superaangename finale. Uitstekende prijs/kwaliteit! Karel: 91+/100 Koen: 91/100

Bordeaux , Graves

[Clos Floridène, Graves Sec, 2009](#)

14.40 Euro

Bordeaux, Haut-Medoc

[Château La Tour Carnet, Haut-Medoc, 2009](#)

24.55 Euro

Bordeaux, Lalande de Pomerol

[Château La Fleur de Bouard, Lalande de Pomerol, 2009](#)

25.95 Euro

La Fleur de Bouard, het domein in Lalande de Pomerol van de familie de Bouard (Château Angelus) wordt sinds kort geleid door de zoon des huizes, Mathieu. Wij waren onder indruk van deze bruisende, enthousiaste jongeling. Puur en bescheiden, absoluut niet pretentief. Zijn 2009 was gewoon fantastisch en een absolute aanrader. De wijn valt in het glas als een ... bom, heeft een neus van weelderige bloemen en de smaak is op en top: dik, vet en rijp. Overstijgt het niveau van heel wat (veel duurdere) Pomerols, die we proefden. De flatteur van deze wijn is echt zeer bekoorlijk. Koen: 92 Karel: 93+



Bordeaux, Margaux

[Château Ferrière, Margaux, 2009](#)

25.33 Euro

Tweede jaar op rij dat Château Ferrière onze aandacht trekt met een meer dan degelijke wijn. Er is duidelijk een positieve kwaliteitsinjectie doorgevoerd op dit kasteel. We noteerden: Zwartpaarse, intense maar zachte kleur, een intens sappig boeket van puur fruit maar zeker ook delicaat en nobel. Het mondgevoel is bijzonder zacht, puur, zeer smakelijk met verpakte tannines. Een erg 'digeste' wijn met ontegensprekelijke alle eigenschappen van de AOC Margaux. Deze verleider heeft klasse. Cha: 92 Koen: 90

[Château Prieuré-Lichine, Margaux, 2009](#)

39.25 Euro

Bordeaux, Médoc

[Clos Manou, Médoc, 2009](#)

21.75 Euro

Superbe, edele paars-rode kleur. Schitterende invulling. Fantastisch boeket: concentratie vereist om de complexiteit in de neus te vervatten. Echt snuifjes van alles: rijp zoet fruitgeuren, lichte vuursteen. In de smaak proeft men een weelderig aanbod van rijp zoet zwart fruit. Een wijn die mag gecatalogeerd worden als 'chique'. Gewoon te goed om te spuwen. Aanrader van het jaar! Koen: 93+ Karel: 92+

[Petit Manou, Médoc, 2009](#)

10.45 Euro

60% Merlot, 32% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet Franc en 4% Petit Verdot. Deze wijn heeft een prachtige donkerpaars, glanzend, plezier om te bekijken. Niks randje. Erg interessante neusfase: vers krokant fruit (bramen, blauwe bessen) zeer rijp maar elegant en aantrekkelijk. Echt 'wow'. Rijp en voluptueus in de smaak, perfecte aciditeit. Zeer mooie, compacte wijn. De smaakpapillen worden gelijkmatig beroerd! Nu al innemend. Super voor zijn geld = niet te kloppen! Puur vakmanschap! Koen: 90/100 Cha: 90+/91/100.

Bordeaux, Montagne Saint-Emilion

[Château Guadet-Plaisance, Montagne-Saint-Emilion, 2009](#)

11.50 Euro

50% Merlot en 50% Cabernet Franc gerijpt op barriques van 1 jaar. Eerste oogst van een nieuw domein gekocht door Pierre Taïx van La Mauriane. Deze wijn is een ontdekking: Intense violetkleur, vluchtig en elegant. Zeer bekoorlijke neusfase: een explosie van vers rood en zwart fruit. In de smaak weer die massa's vers fruit, 'juteux', sappig, niet de hele grote zware wijn maar zo flatterend en fijn! Supersmakelijk en lekker, niet te spuwen. Beter dan sommige duurdere Pomerols! Een nieuwe superontdekking en wederom het bewijs van het grote talent van Pierre Taïx! Een must. Cha: 90+ Koen: 89+/90 Anekdote: Pierre Taïx is de kozijn van Denis Durantou, eigenmaker/wijnmaker van Château l'Eglise-Clinet te Pomerol. De appel valt duidelijk niet ver van de boom.

Bordeaux, Moulis

[Château Poujeaux, Moulis, 2009](#)

21.89 Euro

Château Poujeaux is sinds oogstjaar 2008 in handen van de familie Cuvelier (Clos Fourtet - Saint-Emilion) en Nicolas Thienpont en Stephane Derenoncourt zijn de adviserende oenologen. Deze 2009 is erg geslaagd en biedt een mooie expressie 'Moulis'. De neus is erg interessant: zwarte kersen en zachte zoete vruchtjes, fijne vanille. Rijp fruit in de mond, breed, mooi concentraat, erg smakelijk en met 'plezante', speelse tannines. Geslaagd! Cha: 91+ Koen: 90



[Château Branas Grand Poujeaux, Moulis, 2009](#)

25.40 Euro

Château Branas Grand Poujeaux - eigendom van de Belgische familie Onclin (Hasselt) - is momenteel de enige "challenger" voor Château Poujeaux in Moulis. Zij strenden momenteel om de eer als 'beste wijn van de AOC'. Chasse Spleen, die andere bekende Moulis, is al een tijdje veel minder. Grappig detail is dat Branas Grand Poujeaux en Poujeaux dezelfde oenoloog delen: Stéphane Derenoncourt. Na de uitstekende 2008 Branas was ook 2009 van zeer hoog niveau. Met zijn donkerzwarte kleur, zijn rassic boeket en zijn stevige, complexe en diepfruitige smaak (echt cassis en woudvruchten) is deze 2009 duidelijk topniveau! Ook opvallend, zeker voor een Moulis, die toch wat ruwer van structuur kan zijn: zeer beschaafde en nobele tanninestructuur!!! Een klassewijn met veel noblesse en heel eerlijk: voor ons een tikje groter dan Poujeaux zelf. Maar we spreken hier sowieso over de twee beste wijnen van de AOC Moulis! Echt waar zeer knap! Cha: 92 Koen: 91

Bordeaux, Pauillac

[Château Clerc Milon Rothschild, Pauillac, 2009](#)

47.50 Euro

Donkerpaarse kleur, lichtbruin randje. Zeer sjeke neus: rijpe cassis, violet, rijpe zoete vruchten. Rijpe, persistente smaak, zeer degelijk, strak, stevige maar rijpe tannines. Echt wel klasse-Pauillac. Een grote aanrader dit jaar!! Deze wijn groeit in het glas met de seconde!!! Karel: 92+/100 Koen: 90-91/100

[Château Grand-Puy-Lacoste, Pauillac, 2009](#)

61.95 Euro

[Château Pichon Longueville-Comtesse-de-Lalande, Pauillac, 2009](#)

160.00 Euro

[Château Pontet-Canet, Pauillac, 2009](#)

125.00 Euro

Bordeaux, Pessac-Léognan

[Château Haut-Bergey Rouge, Pessac-Léognan, 2009](#)

23.98 Euro

Château Haut-Bergey is zonder meer het voorbeeld van een moderne, hedendaagse rode Pessac-Leognan. Deze exuberante 2009 is zonder meer een wijn die in de toekomst in blindproeverijen hoog zal scoren en verrassend uit de hoek zal komen. Rijp zoet fruit in boeket en smaak zijn overheersend maar netjes in balans gebracht met een perfect eikgebruik. Een wijn die menigeen zal kunnen bekoren. Karel: 89-90 Koen: 89+ - 90

[Château Haut-Bergey Blanc, Pessac-Léognan, 2009](#)

26.00 Euro

Een recente degustatie van de witte Haut-Bergey 2007 bevestigde de huidige absolute topkwaliteit van deze Pessac-Leognan. Met zijn 2 ha is dit een schaarse wijn maar een absolute must voor de witte Gravesdrinker: Wij noteerden voor deze 2009: intens, fijn, mineralig en opvallende rassigheid. Aroma's van roze pompelmoes en zachte citrus, fijne vanille. Perfecte balans. Prachtige witte wijn! Karel: 90+ Koen: 92-93

[Château Latour-Martillac Blanc, Pessac-Léognan, 2009](#)

25.00 Euro

Château Latour-Martillac produceerde weer een zalige witte wijn in 2009. Terwijl veel collega-domeinen aciditeit missen heeft deze wijn een perfecte balans. Hij is krachtig, mineraal, evenwichtig in boeket met veel stijl en ras. Zeer puur in de aanzet van de mondfase, erg gestileerd ook en gaat dan door met een elegante vettigheid, een knappe aciditeit en eindigt met zuivere, zachte bitters (pompelmoes). Perfecte houtbeheersing. Knap!! Karel: 92 Koen: 92+

[Château Malartic-Lagravière, Pessac-Léognan, 2009](#)

47.25 Euro

[Domaine de Chevalier rouge, Pessac-Léognan, 2009](#)

58.99 Euro



Château La Mission-Haut-Brion, Pessac-Léognan, 2009	710.00 Euro
Château Branon, Pessac-Léognan, 2009	90.00 Euro
Château Le Clarence de Haut-Brion, Pessac-Léognan, 2009	118.00 Euro
Château Haut-Bailly, Pessac-Léognan, 2009	102.95 Euro

Bordeaux, Pomerol

Château La Croix-Saint-Georges, Pomerol, 2009	43.50 Euro
Clos l'Eglise, Pomerol, 2009	159.00 Euro
Clos Payrol, Pomerol, 2009	50.00 Euro
La Petite Eglise, Pomerol, 2009	29.00 Euro

Bordeaux, Puisseguin Saint-Emilion

Château La Mauriane, Puisseguin Saint-Emilion, 2009	15.25 Euro
---	-------------------

Kleur: donker violet, klasse-rijk. Boeket : diep, complex, fruitconcentratie, echt verfijnd. Smaak: violet, licht fijn fruit, stevig maar zeer verfijnd, 1e kwaliteitstannines, multi-complexe wijn afgerond met een afdrank die blijft komen. Deze wijn overstijgt 80% van alle Saint-Emilions die we in 2009 hebben geproefd. Prijs-kwaliteit een bom. Een must! Cha: 91+ Koen: 91 - 92

Bordeaux, Saint-Emilion

Château Laroze, Saint-Emilion, 2009	23.28 Euro
Château de Fonbel, Saint-Emilion, 2009	17.85 Euro

Château de Fonbel is een 16 ha groot domein dat toebehoort aan de familie Vauthier (Château Ausone en Château Moulin Saint Georges). Ook voor deze Saint-Emilion is Philippe Baillarguet (die aanwezig was op onze grote wijnproeverij van 7 maart) de keldermeester. De wijn bestaat uit 25% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot, 2% Carmenère en 66% Merlot. In vorige proeverijen op Château Ausone was deze wijn zonder meer correct maar deze 2009 is een hoogvlieger: Zachte diepzwarte kleur, een boeket waar de Cabernet zich laat opmerken met impressies van toast en zwarte vruchtjes. Frisse neus ook. Eveneens frisse aanzet in de mond, sappig, vlot, veel klasse en nobele tannines! Een erg mooie en betaalbare Saint-Emilion gemaakt met dezelfde klasse als de andere wijnen van de familie Vauthier. Cha: 91+ Koen: 90+ Aanrader!!!!

Château l'Arrosée, Saint-Emilion, 2009	32.50 Euro
--	-------------------

De opvallende revival van Château l'Arrosée, ingezet met het oogstjaar 2004, werd voor ons onderbroken door een mindere 2008. Een nieuwe herkeuring van deze 2008 tijdens ons laatste bezoek bevestigde opnieuw deze stelling. Verschillende factoren kunnen hiervan de oorzaak zijn maar gelukkig hoeven we hierbij niet verder stil te staan want l'Arrosée 2009 staat er weer helemaal. We herkenden weer dat fijne, intelligente, rassige en nobele van bv 2005, 2006 en 2007, net wat 2008 ontbreekt. Een l'Arrosée gemaakt zoals deze 2009 is een wijn die aandacht vraagt en verdient. Het is een finessewijn, absoluut geen blockbuster maar heeft complexiteit in het kwadraat en vooral heel veel diepgang en smaakbreedte. Saint-Emilion was één van de moeilijkste AOC's in 2009 met te weinig homogeniteit maar deze l'Arrosée is één van de aanraders! Karel: 92+ Koen: 92

Château Barde-Haut, Saint-Emilion, 2009	26.60 Euro
---	-------------------



[Château Moulin Saint-Georges, Saint-Emilion, 2009](#)

34.40 Euro

Château Moulin Saint-Georges, eigendom van de familie Vauthier (Château Ausone) blijft één van onze stokpaardjes. Het domein grenst trouwens gewoon aan Château Ausone. Het is een steeds een plezier om deze zaligheid te ruiken en te proeven. Dit is gewoon puur vakmanschap!!! Deze 2009 heeft een dikke purperrode kleur, een heerlijke primaire neus: krachtig en intens fruitig. 100 keer ruiken = 100 keer anders. Complex en flateur. Intens fruitig in de mond, veel sap, doordringend en toch soepel. Gewoonweg superlekker. Zeer lange afdrank en wat een finesse!!! .Absolute aanrader !!!! Karel en Koen: 93

[Saintem, Saint-Emilion, 2009](#)

14.75 Euro

Denis Durantou, de gepassioneerde en getalenteerde eigenaar-wijnmaker van de top-Pomerol, Château l'Eglise-Clinet, heeft in 2009 echt stuk voor stuk prachtige wijnen gemaakt. Proefden we in vorige jaren wel eens een mindere wijn in z'n gamma, dan kan dit in het oogstjaar 2009 zeker niet gezegd worden. Prijs-kwaliteit is deze Saintem een voltreffer, zeker nu de prijzen van 2009 de pan uit swingen. Dit is een zeer mooie, frisse wijn met veel sap en veel fruit. Zeer smakelijk: Karel: 91 Koen: 89+

[Château La Confession, Saint-Emilion, 2009](#)

28.50 Euro

[Château Troplong-Mondot, Saint-Emilion, 2009](#)

117.50 Euro

[Château Clos Fourtet, Saint-Emilion, 2009](#)

78.00 Euro

[Château Angélu, Saint-Emilion, 2009](#)

278.00 Euro

[Château Villemaurine, Saint-Emilion, 2009](#)

39.95 Euro

[Clos des Baies, Saint-Emilion, 2009](#)

47.00 Euro

Bordeaux, Saint-Estèphe

[Château Les Ormes de Pez, Saint-Estèphe, 2009](#)

25.75 Euro

Diepe, donkere massieve kleur. Vette geur, klasse-fruit ook. Zeer degelijk. In de mond: hoog niveau, vette smaak. Zeer goed gelukt, uitstekende tannines en een absolute aanrader prijs/kwaliteit. Karel: 91/100 Koen: 90/100

[Château Cos d'Estournel, Saint-Estèphe, 2009](#)

265.00 Euro

Bordeaux, Saint-Julien

[Château Lagrange, Saint-Julien, 2009](#)

46.97 Euro

Zwartpaarse, violetkleur. Echt schittering in deze wijn! Zalige, stijlvolle noblesse-neus. Rijp, zacht en vet in de mond met prachttannines. Lagrange staat er wederom als een standbeeld. Klasse-wijn!!! Karel: 91/100 Koen: 90+/100

[La Croix de Beaucaillou, Saint-Julien, 2009](#)

34.50 Euro

[Château Léoville-las-Cases, Saint-Julien, 2009](#)

276.50 Euro



Château Ducru-Beaucaillou, Saint-Julien, 2009	228.00 Euro
Château Beychevelle, Saint-Julien, 2009	56.99 Euro
Château Saint-Pierre, Saint-Julien, 2009	64.95 Euro
Château Branaire-Ducru, Saint-Julien, 2009	54.50 Euro
Château Léoville-Barton, Saint-Julien, 2009	95.00 Euro

VOORWAARDEN PRIMEUR VERKOOP :

- Alle vermelde prijzen zijn inclusief BTW
- Om administratieve kosten te beperken : minimum aankoop per soort : 3 flessen
- Reservatie is pas bevestigd na onmiddellijke en volledige betaling van het proforma-factuur of betaling via de website.
- De vermelde prijzen zijn geldig tot 15 september 2010 of zolang de voorraad strekt.
- Wijnen zullen beschikbaar zijn vanaf het najaar 2011 en in de loop van het voorjaar 2012.

