

Olaamse Wijngilde Commanderiej Zuid-West-Olaanderen

Mijn favoriete – originele fles

27 september 2014

Nicolay Pentchev opent de avond met een klassiek Bulgaars lied hetwelk ons een vruchtbaar jaar wenst. Daarbij stelt hij een mousserende boutique-wijn uit Zuid-West-Bulgarije voor: **Logodaj Rosé 2012 Brut**. In de regio werkt men met cépages Mavrut en Melnik, deze is echter 100% Melnik, een rode druif. Deze mousserende wijn is een méthode traditionnelle en rosé de saignée.

“Het voorkomen is licht roze, helder en met een fijne pareling. In de neus hebben we jeneverbes, kruisbes en een toets toast. In de aanzet hebben we frisheid, gevolgd door fruit en vanille. Er is een zoetigheid in de afdronk. Het is een frisse start van de avond.” (Jos Leplae)

De wijn krijgt Parker-scores van 73 tot 81 van het publiek. Richtprijs € 6,40.



Io Noppe komt op de proppen met geblindeerde flessen, Wit product A en Wit product B. Later blijkt dat **Chiaraluna 2009 en 2012** te zijn, een Viognier uit de IGT Maremma, regio Grosseto, Toscane, van wijnhuis Muralia.

“De 2009 is intens strogeel en visceus. Complex, fruitig, bloemig, aromatisch, etherisch en kruidig in de neus. Een fruitige en krachtige structuur met fijne zuren in de mond. De wijn heeft een zeer lange afdronk, met frisheid en een bittertje. Hij is eerder exotisch en heeft veel karakter.” (Johan Vandamme)

“De 2012 is beendroog en doet denken aan Meursault. Het is een moeilijke en complexe wijn die tijd nodig heeft. Hij heeft een iets minder intense kleur, maar is ook visceus en druiperig. We ruiken zure sinaas, witte bloemen en hij doet Vieilles Vignes vermoeden. De wijn is zeer complex en niet voor alledag. Het is een prachtig product.” (Jerome Debaere)

De wijn in beide jaargangen krijgt Parker-scores van 78 tot 92 aan de tafels. Richtprijs € 15.



Vervolgens presenteert Chris Duthoo de fles van **Germain Lanneau, San Giovanni della Sala 2013, DOC Orvieto Classico Superiore**, Umbrië, uit de Antinori-stal. Dit is 50% Grechetto, 25% Procanico, en de resterende 25% is Pinot Bianco en Viognier.

“De wijn is lichtgeel. Hij ruikt mineralig, fris, zelfs naar sprit-sel, ook bloemig, hij doet denken aan Sauvignon Blanc. We proeven een frisse, zurige aanzet, met een lichtzoete onderbouw. De wijn heeft complexiteit en de zuren bouwen op. Het is een excellente aperitiefwijn. ” (Jo Noppe)

De wijn krijgt een gemiddelde Parker-score van 90 van de tafels. Richtprijs départ domaine is € 11, in de betere Belgische wijnhandel € 15,35.



Bob David laat ons een **AOC Coteaux Champenois Grand Cru proeven, de Bouzy Rouge 2004 van Paul Bara**, een Pinot Noir.

“Qua voorkomen is deze wijn zeer weinig gekleurd, weinig visceus en we zien reeds kleurevolutie aan de rand. Ook op de geur hebben we in de immobiele fase duidelijk evolutieve aroma’s, naast donker fruit en een zuurtje. In de mond krijgen we een zure aanzet, zure bessen, nadien wordt de mond droog en merken we duidelijk de tannines. We denken aan Pinot Noir, maar dan noordelijk. Deze wijn is correct gevinifieerd, maar zeker niet alledaags.” (Clément Castelli)

Parker-scores van 82 tot 84 in de zaal. Richtprijs € 22.



Jean De Crits koos voor een Portugese **DOC Alentejo, de Montes Claros Reserva Tinto 2012**. De cépages zijn Aragonez, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon en Syrah. Deze wijn gaat op Franse en Amerikaanse eik voor 12 maanden.

“We zien een donkere kleur met een lichtere rand. We ruiken kruiden, laurier, zoethout en cassis. We proeven een bittertje, mooie tannines en een fris zuurtje. Alles is mooi versmolten. We hebben een vrij lange afdrank. Deze wijn vinden we gewoon lekker.”

Deze wijn krijgt Parker-scores van 85 tot 90 van de proevers. Richtprijs € 9,80.



Tenslotte laat Jos Daenekindt ons de wijn proeven die Svetlozar Sjarov koos, een **Refosco 2010** van de gelijknamige druif uit de Friuli, wijnhuis **Russolo, IGT Venezia Giulia**. 12 maanden houtlagering.

“De wijn is donkerrood en visceus. Er komen ons complexe aroma’s tegemoet van rijp zwart fruit, we hebben animale toetsen en leder. Dit is een explosie in de mond, heel fruitig. We proeven ook de alcohol. Nadien volgt een zoete reflex en een bittere afdronk. Ook deze wijn vinden we echt lekker.”

Alle tafels geven een gemiddelde Parker-score van 90. Richtprijs € 11,50.



We kunnen besluiten dat het een mooie avond was met zeker enkele niet alledaagse verrassingen!

Voor het verslag,

Clément Castelli