

D' Arenberg

VINUM VITA EST

Australië



Op onze eerste avond van 2017 verkennen we een ander continent. Kurt Dewaele, de invoerder van het d' Arenberg-gamma verzorgt de avond.



D'Arenberg? Belgische roots? De stichter van de winery Osborn huwde H  l  ne d'Arenberg, telg uit een adellijke Belgische familie, en noemde zijn winery naar haar naam.

Kurt Dewaele presenteert de huidige eigenaar d'Arry Osborne en zijn zoon Chester. Chester is de vierde generatie die het domein leidt, en hij heeft alle kenmerken van de eigenzinnige en vooruitstrevende wijnmaker. Hij produceert een veertigtal soorten wijn van verschillende druivenrassen. Hij geeft aan iedere wijn een eigenzinnige naam. De naam van de eerste witte wijn verwijst naar de ligging van de wijngaard tussen de olijvenstruiken. De tweede witte wijn verwijst naar de oude zeebodem.

‘d Arry (vader) & Chester (zoon)



Voor 50 jaar maakte Australië voornamelijk versterkte wijnen voor de Britse markt. Laat in de twintigste eeuw schakelde de wijnmakers over naar de bekende wijntypes.

In 1912 in McLaren valle, gesticht door Joseph Osborn, een geheelonthouder en directeur van Thomas Hardy and Sons. Hij verkocht zijn succesvolle paardenrenstal om een winery en annex restaurant te kopen. De eerste jaren kochten ze druiven aan tot het nieuwe wijnbedrijf operationeel werd. In de beginjaren maakten zij versterkte wijn voor de Britse markt. Na de tweede wereldoorlog hielp d'Arry op het bedrijf en maakte zijn eigen wijnlabel. Op de etiketten prijkt de naam van zijn moeder H  l  ne d'Arenberg en een rode streep ter herinnering aan zijn mooie dagen op het Prince Alfred College.

Zijn zoon Chester werd in 1984 chef wijnmaker met de traditionele Europese methodes.

d'Arenberg heeft druiven van ongeveer 100ha eigen wijngaarden en andere over de hele McLaren Vale, met ligging van zeeniveau tot 220 meter hoog. De hoger gelegen wijngaarden geven meer elegantie aan de wijnen. Chester kiest ervoor de wijnstokken zo oud mogelijk te laten worden, zo krijgt hij een hogere concentratie fruit.



Twée witte wijnen

The Olive Grove: chardonnay 2015

100% chardonnay, 13,7vol%, €11,5

Gisting en rijping in eikenvaten

The Olive Grove Chardonnay

- Mix van Mc Laren Vale & Adelaide Hills fruit
- Geplukt in mandjes, crushed, gekoeld en dan zachtjes geperst
- Gisting & rijping in mix van USA en Franse barrique



Licht strogeel met een groene schijn, intense kleur en helder, een goede viscositeit, kruisbes en mineraliteit, rozemarijn en retronasaal wat pompelmoes, de aanzet is zeer fris, met mineraliteit in het midden met pompelmoes, een fris einde. Een lange afdronk. (Jos Leplae)

The hermit Crab 2015

Viognier 58%, marsanne 42%, 13,1vol%, €11,53

The Hermit Crab Viognier / Marsanne

- Hermit : Hermitage wit = Marsanne
- Crab : Oude zee bodem ondergrond 'crustacé'
- 58% Viognier / 42% Marsanne
- Gescheiden vinificatie in inox
- Lange en koude fermentatie
- 14% vd Viognier was vergist en gerijpt in mix van USA en Franse barrique voor 8 maand



Viognier is vandaag trendy in de wijnwereld: hier geeft hij een matig intense kleur, licht geel, helderder dan de vorige chardonnay. Een zeer fijne delicate geur met citrus, steenvruchten, abrikozen, typisch voor viognier, minerale toetsen met wat jodium in de neus, fris en fruitig in de mond met een mooi evenwicht tussen zuur en zoet, doet verlangen naar een tweede glas. (Jos Daenekindt)

Vijf rode wijnen

Typisch d'Arenberg is dat de wijnen niet gefilterd worden, na verloop van tijd vormt er zich een depot, en bij oudere flessen krijg je aan de binnenkant een kleurafzetting. De vader van de huidige wijnmeester Chester heet d'Arry. Die maakte voor het eerst een 'gewone' stille wijn naar de bekende Franse methodes: het is de eerste stille wijn van het huis: d'Arry 's originele wijn.

d'Arry's Original 2011

50% shiraz, 50% grenache, 14,2vol%, €13,96

D'Arry's Original Shiraz/Grenache



- 50% Shiraz en 50% Grenache
- Aparte fermentatie in open betonnen kuipen
- Voet massage wordt regelmatig toegepast tijdens de fermentatie
- Geperst in basket press en verder vergist in mix van nieuwe en oude USA en Franse barrique
- De gist blijft in het vat tijdens de rijping (20 maand) en er is geen overhevelen tot aan de finale blending
- Geen verdere afwerking of filtering voor het bottelen

In de rand van het glas merken we een beetje evolutie, mooie viscositeit en helder voorkomen, vrij doorschijnend, vooral de krieken komen op in de neus met na walsen een zekere kruidigheid met wat sigarenkistjesgeur, het nogal hoge alcoholgehalte wordt gemaskeerd door het zuur, mooi versmolten, past bij een stoofpotje of een lekker gebrad op de barbecue.(Hans Tack)

The galvo garage 2011

cabernet sauvignon 76%, petit verdot 15%, cabernet franc 4%, merlot 5%, €18,02

The Galvo Garage



- Mc Laren Vale, Cabernet Sauvignon (76%) Petit Verdot (15%) Merlot (5%) Cabernet Franc (4%)
- Zelfde vinificatie als de vorige
- 18 maand gerijpt

Intens donkerrood, ondoorzichtig in het glas. Bijna geen waterrand, hoge viscositeit en de benen zijn mooi gekleurd. We krijgen een bordeaux pepertje in de aanzet, na walsen wat donkere bessen waarneembaar, in de aanzet opvallend zuur, aanwezige jonge tannine die nog niet versmolten is. Wat onrijp fruit in de mond, we hadden wat meer materie in het glas verwacht. Wij vragen ons af of het maken van een wijn met bordeauxstijl gelukkig is of niet in de klimatologische omstandigheden van Australië. Dat laten we in het midden. (Clement Castelli)

Kurt Dewaele vindt ook dat wij bij d'Arenberg niet moeten zoeken naar de echte bordeauxstijl, wijnmaker Chester koos hier om een eigen smaakpatroon te hebben. De knipoog naar de benaming garage uit de bordeauxstreek met de in Australië traditionele gegalvaniseerde golfplatenbedekking verwijst ernaar dat hij geen traditionele médoc wil maken: het blijft een Australische toets. En inderdaad die wijn geeft in de mond niet wat je geroken hebt. Toch ben ik ervan overtuigd dat de wijn nog te jong voor het proeven. Te herproeven in de toekomst.

The derelict vineyard 2012

100% grenache, 14vol%, €18,02

Chester kocht heel wat oude verwaarloosde (derelicted) wijngaarden in de McLaren Vale, en gebruikt voor deze wijn oude grenache wijnstokken van één perceel.

The Derelict Vineyard Grenache



- 100% Grenache Old vines
- Aparte fermentatie in open betonnen kuipen
- Voet massage wordt regelmatig toegepast tijdens de fermentatie
- Geperst in basket press en verder vergist in mix van nieuwe en oude USA en Franse barrique
- De gist blijft in het vat tijdens de rijping (12 maand) en er is geen overhevelen tot aan de finale blending
- Geen verdere afwerking of filtering voor het bottelen

Middelmatige intensiteit met een weinig evolutie in het voorkomen, maar de geur en de smaak vormen een mooi geheel. We hebben minder een alcoholindruk, wel meer finesse met veel rondeur in de afdronk. Alles smelt mooi samen. Veel kers en donker fruit, zoethout, wat lichte karamel met een mooi pepertje die de wijn complex maakt. Opnieuw is er, opvallend voor de ganse proeverij, de frisse aciditeit, een goede portie zuur, maar niet scherp, die verfrissend blijft in de mond, met een goed aanvoelende tannine. Wij hebben met veel plezier deze wijn ervaren. (Dominique Crombé)

The laughing magpie 2009

shiraz 93%, viognier 7%, 14,6vol%, €18,02

De blending van Shiraz met de witte viognier deed de dochttertjes denken aan een vogel met zwart en wit gevederte, 'the laughing magpie'. Zoals in de Franse wijnwereld werd de 'witte' viognier hier ook gebruikt om de 'zwarte' shiraz wat te temperen. De twee druiven worden samen verwerkt.

The Laughing Magpie Shiraz Viognier



- 93% Shiraz en 7% Viognier
- Co-fermentatie in open betonnen kuipen
- Voet massage wordt regelmatig toegepast tijdens de fermentatie
- Geperst in basket press en verder vergist in mix van nieuwe en oude USA en Franse barrique
- De gist blijft in het vat tijdens de rijping (10 maand) en er is geen overhevelen tot aan de finale blending
- Geen verdere afwerking of filtering voor het bottelen

Zeer visceus en zeer helder, de geur is fijn en complex, eerder kruidig dan fruitig, eucalytus, laurier olijven met iets animaals, de aanzet is mooi vol en krachtig, goed gestructureerd, tanninerijk, lange afdronk met wat chocolade en wat olijftachtig bitter. De wijn is zeer complex en moet verder evolueren. Het wordt in de toekomst een perfecte begeleider van wild met paddenstoelen. (Johan Vandamme)

The dead arm 2006

100% shiraz, 15vol%, €40,

de topwijn van d'Arenberg. De naam verwijst naar een ziekte in de wijngaard: alleen de helft (arm) van een wijnstok blijft over en geeft druiven met een verbazingwekkende concentratie.

The Dead Arm Shiraz 2006



- 100% Shiraz
- Aparte fermentatie in open betonnen kuipen
- Voet massage wordt regelmatig toegepast tijdens de fermentatie
- Geperst in basket press en verder vergist in mix van nieuwe en oude USA en Franse barrique
- De gist blijft in het vat tijdens de rijping (20 maand) en er is geen overhevelen tot aan de finale blending
- Geen verdere afwerking of filtering voor het bottelen

De druiven komen van een perceel van meer dan 100 jaar oud.

Donker van kleur, mooi geëvolueerd, de geur verradt heel rijp fruit en veel kruiden, pepers eucalyptus, de aanzet toont al prachtig versmolten tannine, de afdronk is persistent. Een perfecte begeleider van côte à l'os. (Germain Lanneau)

verslag: Luc Van der Straeten

foto's en dia's van Kurt Dewaele, Inez Vandenbroucke

Thanks !!!

