

Calon Ségur

Opzet van de avond:

Onze wijnmeester heeft weer eens 'toevallig' één van zijn 'goeie vrienden of vriendinnen' uit Bordeaux aan hun mouw getrokken. Dit keer was het de beurt aan de technische directeur van het beroemde Calon Ségur, de heer Vincent Millet. Hij zal jullie ronduit vertellen over de grote kwaliteiten van de meest noordelijk gelegen Grand Cru Classé uit de Médoc.

Het domein omvat 55 hectaren en is volledig ommuur. Met zijn cabernet sauvignon, merlot en een beetje cabernet franc worden hier solide en robuuste wijnen met rijke structuur gemaakt. Het 2de domein Capbern heeft 38 hectaren wijngaard en ook 120 jaar herinneringen. Ook hier werden de laatste jaren enorme investeringen gedaan, zoals een nieuwe cuverie, ook totaal op het idee van gravitatie.

Op de proeftafel komen acht wijnen met als kers op de taart enkele jaargangen van de topwijn van het gerenommeerde domein. Zelfs grootmeesters, en die zijn er veel, zullen door deze grote wijn overdonderd zijn en iedereen kan er gelukkig van meegenieten !

■ 1. Château Capbern 2013 – A.O.C. Saint-Estèphe – 14,5% - 18,95 Euro

Het domein ligt op iets frissere bodem dan Château Calon Ségur. Hierdoor 3 dagen latere oogst. 91% cabernets - 6% merlot - 3% petit verdot. Vatrijping 18 maand op 65% nieuw vat en 35% op vaten van 1 jaar. Gemiddelde leeftijd van de stokken: 18 jaar oude stokken, mooie ligging met zanderige kiezel en kalkrijke ondergrond met grote variatie tussen de verschillende percelen. Gemaakt onder Mr. Vincent Millet en met oenologisch consult door Eric Boissenot. 36hl/ha.

1. Kleur: minder intense kleur, maar mooie concentratie, heel diep geconcentreerde kleur, weinig kleurevolutie, mooie tranen.
2. Neus: mooie open neus met groene toets. Complexe tonen met een kruidigheid, donkerrood fruit, cassis, chocolade. Subtiel hout.
3. Mond: stevige aanzet met mooie aciditeit en volle tonen van rood rijp fruit, met aciditeit. Stevige tannine.
4. Afdronk: mooie lengte met een presente tannine
5. Conclusie: Krachtige mooie wijn in een moeilijk jaar 2013. Knap gemaakt.

■ 2. Château Capbern 2014 – A.O.C. Saint-Estèphe – 13,5% - 18,95 Euro

78% cabernets (vooral sauvignon) - 19% merlot - 3% petit verdot. Vatrijping 18 maand op 60% nieuw vat en 40% op vaten van 1 jaar. Gemiddelde leeftijd van de stokken: 18 jaar oude stokken, mooie ligging met zanderige kiezel en kalkrijke ondergrond met grote variatie tussen de verschillende percelen. Gemaakt onder Mr. Vincent Millet en met oenologisch consult door Eric Boissenot. 41hl/ha.

1. Kleur: geen kleurevolutie, purperrood, zeer mooie en heel diep geconcentreerd. Zeer langzame tranen. Duidelijk iets meer glycerinerijk dan de vorige. Paarsrood.
2. Neus: genereuze neus met een duidelijke neus van hout en neus met peper, vanille, zwarte bessen, lichtjes animaal, lichtjes gekruid, peper, zwarte kers, truffel
3. Mond: frisse aanzet, mooie fraîcheur, volle aroma's van diep fruit met prima mineraliteit. Mondgevoel met finesse en elegantie, rijke cabernet.
4. Afdronk: aangename lengte met een stevige body en een bittertje in de afdronk.
5. Conclusie: zeer jonge wijn imet een mooi potentieel. Veel materie en toch wel een mooie toekomst.

■ 3. Château Le Marquis de Calon Ségur 2013 – A.O.C. Saint-Estèphe – 14% - 22,90 Euro

2de wijn van Calon-Ségur – 60% merlot - 40% cabernet sauvignon – Vatrijping gedurende 17 maand op 33% nieuw vat, 33% 1 jaar oud en 33% 2 jaar oud. Gemiddeld 22 jaar oude stokken. Zelfde wijngaarden als Château Calon Ségur. Gemaakt onder Mr. Vincent Millet en met oenologisch consult door Eric Boissenot.

1. Kleur: medium kleur met lichte evolutie en waterrandje.
2. Neus: gesloten en fijne kruidigheid. Nadien kersen en lichte vanille

3. Mond: Ronde aanzet, verweven tannine. Cabernetfruit en lichtjes gekruid, mooi in evenwicht met een lichte houtinbreng.
4. Afdronk: Mooie lengte, geen blockbuster, rijpe druiven geeft mooi resultaat.
5. Conclusie: homogene wijn met zekere elegantie. Wijn met mooie kwaliteiten voor een 2013.

■ 4. Château Le Marquis de Calon Ségur 2014 – A.O.C. Saint-Estèphe – 14,5% - 23,50 Euro

2de wijn van Calon-Ségur – 64% merlot – 36% cabernet. 50% nieuw vat, 50% 1 jaar oud. 22 jaar oude stokken, zelfde ligging als Château Calon Ségur. 41hl/ha. Oogst van de cabernet tot 10 oktober. Gemaakt onder Mr. Vincent Millet en met oenologisch consult door Eric Boissenot.

1. Kleur: schitterende donkere diepe zwarte kleur, mooie viscositeit. Echte diepe bordeauxkleur.
2. Neus: zeer krachtige neus met mokka, kruidigheid, vanille, vleugje ceder, vlier en braambes, zwarte kersen, cassisfruit.
3. Mond: volle aanzet met zwart fruit, veel souplesse, prachtige fraîcheur, veel tannine en mooie lengte. Zeer evenwichtig.
4. Afdronk: wijn met een lekkere en lange finale.
5. Conclusie: duidelijk klasserijke wijn met grote diepgang; aangenamer dan de 2013, maar met grote toekomst.

■ 5. Château Calon Ségur 2001 – A.O.C. Saint-Estèphe Grand Cru Classé – 12,5% - ongeveer 80 Euro

Troisième Grand Cru Classé met 60% merlot - 40% cabernet. 75% nieuw vat, 25% 1 jaar oud, gedurende 20 maand en middelmatige branding. 22 jaar oude stokken, bodem met quaternaire afzettingen, klei en graves. Mooie ligging. 8000 stokken per ha. Gemaakt onder de regie van de familie Gasqueton waar Mr. Vincent Millet op dat moment nog niet aanwezig was. Rendement: 45 hl/ha.

1. Kleur: prachtige concentratie met veel diepgang in de kleur, lichte evolutieve verkleuring van de meniscus !
2. Neus: aardse tonen met mokka, ceder, mokka en veel zwart rijp fruit, discrete kruidigheid. Aristocratisch en complex.
3. Mond: smakelijke aanzet met rustieke toets, zeer mooie complexiteit. Zwarte chocolade.
4. Afdronk: complexe afdronk met grote lengte en lichtjes droogtrekkende tannine
5. Conclusie: ontwikkelde wijn met mooi raffinement. Terroirwijn met een klein gebrek aan maturiteit.

■ 6. Château Calon Ségur 2006 – A.O.C. Saint-Estèphe Grand Cru Classé – 13% - Ongeveer 90 Euro

Troisième Grand Cru Classé met 64% cabernet sauvignon - 33% merlot – 3% petit verdot. 75% nieuw vat met medium toasting, 25% 1 jaar oud, opvoeding gedurende 20 maand. 22 jaar oude stokken, bodem met quaternaire afzettingen, klei en graves. Mooie ligging. 8000 stokken per ha. Gemaakt onder Mr. Vincent Millet en met oenologisch consult door Pascal Ribereau Gayon. Rendement: 45 hl/ha.

1. Kleur: een glanzend rode wijn met weinig evolutie, donkere geconcentreerde wijn, mooie tranen.
2. Neus: zoethout, braambes en kers, kruidigheid, cassis en zeer complexe neus, met verweven hout, vanille.
3. Mond: sterke volle aanzet met mooi potentieel, en een fijne aanzet met geëvolueerd fruit, kruiden, presente aciditeit met verweven tannine.
4. Afdronk: prachtige complexiteit, zeer elegante wijn met aangename lengte.
5. Conclusie: kan nog veel jaren mee om zich misschien nog beter te openen, maar natuurlijk grandioze klasse. Zeer klasserijk en grote kwaliteit.

■ 7. Château Calon Ségur 2008 – A.O.C. Saint-Estèphe Grand Cru Classé – 14% - Ongeveer 90 Euro

Troisième Grand Cru Classé met 82% cabernet sauvignon - 18% merlot – 1% cabernet franc en 2% petit verdot. Opvoeding op 90% nieuw vat met medium toasting, 10% 1 jaar gedurende 20 maand. 22 jaar oude stokken, bodem met quaternaire afzettingen, klei en graves. Mooie ligging. 8000 stokken per ha. Gemaakt onder Mr. Vincent Millet en met oenologisch consult door Pascal Ribereau Gayon. 42 hl/ha.

1. Kleur: donkerrode kleur, violette meniscus, heel geconcentreerde kleur met weinig evolutie. Heel trage tranen.

2. Neus: Zeer opvallende complexe neus met sousbois, vanille. Kruidigheid, groot pallet. Tabak, vanille, cederhout. Nog meer finesse en precisie dan de 2006.
3. Mond: soepele aanzet, met prachtig geëvolueerde animale tonen. Hout is perfect geïntegreerd. Aanzet, middenrif en afdronk zijn zeer geraffineerd en met grote kracht. Grote noblesse in de mond, chocolade puur. Mooie zuren en aimabele moelleux. Geraffineerde en verweven tannine.
4. Afdronk: mooie en lange stevige afdronk met een mineraal accent.
5. Conclusie: grote aristocraat. Nu prima op dronk.

■ 8. Château Calon Ségur 2014 – A.O.C. Saint-Estèphe Grand Cru Classé – 14% - Ongeveer 105 Euro

Troisième Grand Cru Classé met 85% cabernet sauvignon - 12% merlot – 1% cabernet franc en 2% petit verdot. Opvoeding in 100% nieuw vat met medium toastng gedurende 20 maand. 22 jaar oude stokken, bodem met quaternaire afzettingen, klei en graves. mooie ligging. 8000 stokken per ha. Gemaakt onder Mr. Vincent Millet en met oenologisch consult door Eric Boissenot. 41 hl/ha

1. Kleur: meest intense rode en geconcentreerde kleur, Nauwelijks enige evolutie.
2. Neus: Opent met weelderige aroma's van tabak en ceder. Mooie complexiteit, rijpe kersen en cuberdons. Kruidigheid en supercomplex. Eucalyptus. Extreme finesse op basis van perfect rijpe cabernet sauvignon.
3. Mond: prachtige suave aanzet met frisse aciditeit, verfijnde aroma's van geëvolueerd fruit met lengte, toegankelijker: een chocolade met vulling. Mooi evenwicht tussen tannine en materie. Perfecte invulling van de smaakdriehoek. Kracht en elegantie in perfecte harmonie, het prototype van grootse wijn.
4. Afdronk: aangename rijke afdronk met schitterende lengte.
5. Conclusie: 2014: jonge wijn met nu al heel aangename tonen ! Prachtige harmonie. Wijn met geweldig bewaarpotentieel.

Mr Vincent Millet bezorgde ons een fantastische avond ! Waar kunnen we het vinden dat de regisseur zich onder onze gildeleden begeeft om landurig, maar aangenaam te keuvelen over "zijn" domein. Schitterende ervaring en weerom een edele en memorabele proefavond ! Leve de Vlaamse Wijngilde Commanderie Land van Waas.

Kaartje van de regio:

