

BORDEAUX 2015

Opzet van de avond:

De eerste proefindrukken over de jaargang 2015 in Bordeaux werden reeds een tweetal jaar geleden vastgesteld door Hugo tijdens de primeurdegustaties van de 'Union des grands crus de Bordeaux'. Bordeaux 2015 is de beste jaargang sinds 2010.

Ondanks het feit dat het weer in de zomer voor gespannen zenuwen zorgde bij de wijnboeren in Bordeaux, waren de druiven vrij snel rijp. De perfect rijpe en gezonde druiven gaven goede rendementen, en de oogst kon snel beginnen. Behalve in het noorden van Médoc. Daar gooide een zware regenval van enkele dagen roet in het eten. Gelukkig waren de vroegrijpe druiven als merlot op dat moment al voldoende rijp en werden ze meteen geplukt. In tegenstelling tot de laatrijpe cabernet-sauvignon druiven. Op die oogst was het nog enkele weken wachten.

Het sap dat in de cuves belandde, was in ieder geval veelbelovend en de vinificatie kon beginnen. Hugo heeft ze allemaal geproefd en hopelijk de beste weerhouden !

Deze traditionele degustatieavond is aan zijn 21^{ste} editie toe. Hugo presenteert deze keer zelf 5 reeksen van deze schitterende jaargang. We gaan deze natuurlijk vlotjes herkennen !?

Rechteroever

- Château La Prade – Francs Côtes de Bordeaux – 90% merlot en 10% CF
- Château Alcée – Castillon Côtes de Bordeaux – 100% merlot
- Château Grand Renouil – Canon Fronsac – 100% merlot
- Château Beauregard – Pomerol - 75% merlot en 25% cabernet franc
- Château La Dominique – Saint-Emilion GCC – 81% merlot, 16% CF en 3% CS

Linkeroever

- Château Cos Labory – Saint-Estèphe GCC – 60% CS, 35% merlot en 5% CF
- Château Pichon Lalande – Pauillac GCC – 61% CS, 29% merlot, 2% CF en 1% PV
- Château Durfort-Vivens – Margaux GCC – 74% CS, 22% merlot en 4% CF
- Domaine de Chevalier – Pessac-Léognan GCC – 65% CS, 30% M, 2% CF en 3% PV
- Château Léoville Barton – Saint-Julien GCC – 74%, 23% merlot en 3% CF

Vijf duo's kwamen één voor één blind op de proeftafel, uiteindelijk werden het (wisten we nadien) volgende koppels:

<i>Château La Prade – Francs Côtes de Bordeaux</i>	<i>–</i>	<i>Château Cos Labory – Saint-Estèphe GCC</i>
<i>Château Alcée – Castillon Côtes de Bordeaux</i>	<i>–</i>	<i>Château Pichon Lalande – Pauillac GCC</i>
<i>Château Grand Renouil – Canon Fronsac</i>	<i>–</i>	<i>Château Durfort-Vivens – Margaux GCC</i>
<i>Château Beauregard – Pomerol</i>	<i>–</i>	<i>Domaine de Chevalier – Pessac-Léognan</i>
<i>Château La Dominique – Saint-Emilion GCC</i>	<i>-</i>	<i>Château Léoville Barton – Saint-Julien GCC</i>

De wijnen:

1. ? Rechteroever (Château ?) – Château Alcée – Castillon Côtes de Bordeaux – 100% merlot – 15 euro

Kleur: mooie robijnrode kleur, jeugdig uitzicht, waterrandje, helder beweeglijk.

Neus: iets harde tonen van jong fruit, mooie inbreng van hout, fijn rood fruit, krieken en aardbei, toch beperkte variatie. Mooi versmolten en flatterende vanille.

Mond: intense zuurstructuur in de aanzet, ondersteund door mooi en discreet hout, stevige structuur met cassis, voor onmiddellijk gebruik.

Afdronk: ietwat stevige tannine en mooie afdronk met een licht bittertje in de afdronk. Wijn met een bewaarpotentieel.

2. ? Linkeroever (Château ?) – Château Cos Labory – Saint-Estèphe GCC – 60% CS, 35% merlot en 5% CF – 35,00 euro

Kleur: iets jonger van kleur, paarse kleur. Paarse meniscus.

Neus: open aroma met fijne kruidigheid. Fruitige aroma. Flatterende inbreng van hout, kersen, pruimen, kruidigheid en braambes. Meer concentratie en diepte, donker fruit, meer rijpheid. Gestoffeerde aanzet en tannine. Paarse warme neus. Kruidigheid, rijpe tannine.

Mond: met meer rood fruit, koffie, krieke, rijpe tannine, evenwicht, meer vol en intens evenwichtig.

Elegante wijn. Rijpere tannine. Fragiele aciditeit.

Afdronk: middellang met een leuke fraîcheur en niet te veel alcohol, wijn die veel plezier zelfs reeds in zijn jeugd.

60% juist !!!

3. ? Rechteroever (Château ?) – Château La Prade – Francs Côtes de Bordeaux – 90% merlot en 10% CF – 15 euro

Kleur: mooie helderrode kleur, schittering en iets minder geconcentreerd. Gemiddelde kleur.

Neus: zeer aangenaam met veel rood fruit, framboos, peper, vanille, aangename balans. Gereserveerd.

Mond: volle malse aanzet met zwart fruit, matige tannine, soepe drinkbaar, romig en grote smaaklengte, witte pepertjes, soepel rond, sappig, fluwelig, warm mondgevoel. Middelmatisch gestoffeerd.

Afdronk: middellange en fijne afdronk. Zachtere structuur, fluwelig, toegankelijkheid en harmonie, plezierig, type merlot !

4. ? Linkeroever (Château ?) – Château Durfort-Vivens – Margaux GCC – 74% CS, 22% merlot en 4% CF – 60 euro

Kleur: iets meer levendige, iets meer ontwikkelde kleur, kersenrood. Paarse rand en jong.

Neus: getoast, rood en zwart fruit dat ons vrolijk maakt ! Het zwarte fruit duidt misschien op cabernet ! Vrij zuiver fruit, aangenaam met mooie houtintegratie. Evenwichtig en met mooie zuurtjes.

Aristocratische neus met mooie houtintegratie. Kruidigheid, koffie, toasting en onderliggende finesse.

Mond: Mooie aangename aanzet met voldoende materie, met cassis en zwart fruit, breedte en kruidigheid. Lichte en frisse onderbouw met voldoende aciditeit, veel materie en uitgesproken tannine, die zelfs een beetje streng en een beetje bitter overkomt. Een wijn met een mooi potentieel. Krachtige volle wijn. Sappigheid en kracht.

Afdronk: middellange afdronk, een wijn met een stevige structuur, wijn in een embryonaal stadium.

80% juist !!!

5. ? Rechteroever (Château ?) – Château Grand Renouil – Canon Fronsac – 100% merlot – 22 euro

Kleur: heel mooie jonge kleur, geen al te grote concentratie. Heel licht, mooie tranen. Mooi helder.

Waterachtige meniscus. Paarse nuance.

Neus: Initieel gesloten, maar prachtige neus met tonen van kers, rode bes, sappig fruit en een beetje ceder. Eerder Merlot getypeerd ?

Mond: Heel elegant en verfijnd pallet met veel sappig fruit, fijne elegante tonen van cederhout, niets overdreven. Mooi geheel.

Afdronk: behoorlijke lengte en schitterende afdronk van een lekkere diepe en volle wijn. Smaakvolle, lekkere wijn.

6. ? Linkeroever (Château ?) – Domaine de Chevalier – Pessac-Léognan GCC – 65% CS, 30% M, 2% CF en 3% PV – 70 euro

Kleur: iets meer donkere kleur, karmijnrood, iets meer briljant, iets meer.

Neus: aanvankelijk gesloten neus met rijp zwart en rood fruit en kruiden. Toasty. Voldoende aciditeit, kruidigheid en niet storende aanwezige tannine. Grote finesse, grafiet en complexiteit.

Mond: Aanzet met fluwelen fruit: rood, zwart, blauw fruit, met strakke finale, fluweelzacht, mooie aciditeit en opvallende kruidigheid. Mooie evenwichtige structuur. Grote frisheid en fijne tannine.

Afdronk: mooie tanninestructuur en fijn evenwicht, mooie evenwichtige lekkere wijn met een lange afdronk.

20% juist !!!

Blijkbaar liggen de twee oevers hier niet ver uit elkaar !!! Verwarring alom.

7. ? Linkeroever (Château ?) – Château Léoville Barton – Saint-Julien GCC – 74%, 23% merlot en 3% CF – 80 euro

Kleur: prachtige, dieprode, immens geconcentreerde kleur. Paars.

Neus: eerst gesloten, nadien ontluikt een prachtig boeket van zwart fruit, maar ook kersen en krieken, discreet hout. Het fruit is rijp.

Mond: aangename aanzet van rood krachtig fruit met een prachtig evenwicht, mooie zuren in aangenaam evenwicht met voldoende materie. Elegant en niet vermoeiend. Subtiële houtstructuur.

Romige aroma's van massa's fruit en een rijpe compacte, iets droge tannine. Matige extractie.

Afdronk: heel aangename afdronk, een beetje koffie. Versmolten en verfijnd.

Totaal verschillend dan de 2de

8. ? Rechteroever (Château ?) – Château Beauregard – Pomerol - 75% merlot en 25% cabernet franc – 45 euro

Kleur: zeer intense heel diepe mooie robijnrode kleur, niet heel helder, met vlezige tranen. Robijn.

Neus. Heerlijke complexe geur met veel charme, frisse toets, pepers en lichtjes getoast. Cassis.

Mond: mooi zwart en rood fruit, kruidigheid, bittertje en een streepje hout. Fijne animaliteit. Fris met rood fruit en geïntegreerde krachtig fruit. Goeie integratie van het hout, iets overdreven op dit moment. Romig fruit Heel finesserijk. Mooie versmolten structuur en lengte. Veel frisse en fijne zuren met nobele tannine.

Afdronk: mooie lengte en edele wijn. Absolute top.

Conclusie: We zijn zeer gelukkig met deze wijn.

90% juist

9. ? Linkeroever (Château ?) – Château Pichon Lalande – Pauillac GCC – 61% CS, 29% merlot, 2% CF en 1% PV – 110 euro

Kleur: prachtige, dieprode zeer geconcentreerde kleur. Donkere paarse tranen.

Neus: eerst gesloten, nadien ontluikt een prachtig boeket van zwart fruit, maar ook kersen en krieken, discreet hout. Het fruit is rijp, maar zeker niet gestoofd.

Mond: aangename aanzet van rood krachtig fruit met een prachtig evenwicht, mooie zuren in aangenaam evenwicht met voldoende materie. Elegant en niet vermoeiend. Subtiële houtstructuur.

Romige aroma's van massa's fruit en een rijpe compacte tannine.

Afdronk: heel aangename afdronk, heel nobel, een klassewijn. Versmolten.

10. ? Rechteroever (Château ?) – Château La Dominique – Saint-Emilion GCC – 81% merlot, 16% CF en 3% CS – 50 euro

Kleur: zeer intense heel diepe mooie robijnrode kleur met een tikkeltje meer evolutie in kleur en met vlezige tranen.

Neus. Heerlijke complexe geur met veel charme, frisse toets, pepers en lichtjes getoast. Cassis en donkere kersen.

Mond: mooi en warm, zwart en rood fruit, kruidigheid, bittertje en een streepje hout. Fris met rood fruit en geïntegreerde krachtig fruit. Goeie integratie van het hout, romig fruit Heel finesserijk. Mooie versmolten structuur en lengte. Veel frisse en fijne zuren met nobele tannine. .

Afdronk: mooie lengte en edele wijn.

Conclusie: vergelijkbaar met de grote wijnen van 2010. Absolute top, zeer intense afdronk, zijdeachtig, intense finesse. We zijn zeer gelukkig met deze wijn.

95% juist !!!

Dit was een mooie, maar natuurlijk ook een uitstekend geselecteerde staalkaart van grote wijnen van het jaar 2015. Heerlijke wijn en dat met de wetenschap dat 2016 nog beter is en dus ook nog duurder. De gevleugelde zin, over de beste wijn van de avond, van enkele jaren geleden bleek ook nu weer waar: Wij zijn allemaal de mooiste als we alleen zijn !!!