



Commanderij Gent

Domaine Rossignol-Février – 21 januari 2006

Domaine Rossignol-Février

Op 21 januari 2006 was het domein Rossignol-Février uit Volnay te gast. Dhr. Frédéric Rossignol moest op het laatste moment verstek laten gaan, maar dit kon onze interesse niet temperen.

De wijnen van de recentste drie uitgebrachte jaargangen (2001, 2002 en 2003) werden bij Rossignol-Février op een verschillende wijze gemaakt dan deze van de oudere jaargangen (1995, 1996 en 1997). De wijnboer is namelijk overgeschakeld op biodynamische wijnbouw, waarbij enorm veel belang aan de natuurlijke omstandigheden wordt gehecht (zo gebeurt de botteling enkel wanneer de maanstand het toelaat). Daarnaast is een verticale degustatie altijd iets bijzonders. Men leert er immers de invloed van de jaargangen en de wijnboer kennen.

Wijn:	Bourgogne "Pinot Noir" 2002
Herkomst	AOC Bourgogne
Kleur:	Kersenrode wijn met jeugdige paarse nuances, normale intensiteit, schitterende spiegel en mooie, fijne beentjes.
Aroma's:	Heel duidelijke cassisdominantie, maar verder nogal bescheiden in de aanvang. De wijn vouwt later wat open met rood fruit en bessen (framboos, braambessen, bosbessen), bloemengeur (zachte rozengeur), gerookte toetsen, cuberdons (neusjes), ceder en een minerale toets. Retronasaal wordt een metaalgeurtje waargenomen.
Smaak	Nogal licht van structuur met een accent op de aciditeit en droge (groene) tannine. Mist wat molligheid.
Afdronk:	Korte afdronk.
Eindindruk:	Nogal hoekig en mager.
Score:	12,6/20

Wijn:	Volnay 2003
Herkomst	AOC Volnay
Kleur:	Donker kersenrood, neigt naar zwarte kers met een paarse tint. Heldere wijn met een schitterende schijf en fijne beentjes (1 dikke tranen).
Aroma's:	Zachte, ietwat discrete en bescheiden neus in de aanzet. Na het walsen van het glas krijgen wij cederhout, vanille, ingetogen florale toetsen, bessen (cassis, bramen, kers), cuberdon, kruiden, chocolade en een peperige en minerale toets.
Smaak	De mondaroma's focussen vooral op cassis en braambessen. De zuren zijn van een goed niveau, de tannine is nog wat streng en de molligheid presenteert zich met veel fruit. De drie smaakelementen zijn nog niet versmolten.
Afdronk:	Betrekkelijk lang met een mooie herinnering.
Eindindruk:	Heeft inhoud en is goed gestructureerd. Nog wat jong en daardoor wat hoekig, maar houdt beloftes in. Graag proeven wij dit terug rond 2009-2010.
Score:	14,4/20

Wijn:	Volnay 2001
--------------	--------------------

Herkomst	AOC Volnay
Kleur:	Kersenrood met een duidelijke waterrand en wat evolutie in de kleur. Doorschijnend, iets matter dan de 2003.
Aroma's:	De neus is rijper en wat ruimer dan de vorige wijn. De rode fruitbasis geeft ons frambozen, kersen, bessen en een zoete toets van cuberdon maar er is duidelijk evolutie aan de gang gezien de aanwezigheid van wat zwaardere aroma's zoals humus, champignon, dierlijke en vegetale toetsen. Ook hier werd een "metaalgeur" waargenomen.
Smaak	De mondstructuur is tamelijk strak door heel wat aciditeit en sterke tannine. Mist de vlezigheid van de 2003 door de verdoken molligheid.
Afdronk:	Lange afdronk die zijn lengte vooral van de zuren krijgt . Mooie herinnering.
Eindindruk:	Heeft de structuur van een bewaarwijn maar mist de vlezigheid om lang te bewaren. Drink dus nu maar.
Score:	14,5/20

Wijn: Volnay 2001

Herkomst	AOC Volnay
Kleur:	Robijnrood met een duidelijke aanzet van evolutie. Doorzichtig, mooie spiegel en trage tranen.
Aroma's:	Na kersenpit, kriek en kers op alcohol wordt het een lekker "stinkertje" met dierlijke aroma's na het walsen, een vegetale toets, boschampignons, pruimen, bosgrond, cederhout, vanille en een metaaltoets. De jeugd is uit de neus verdwenen.
Smaak	Kersenlikeur in de mond. Mooie frisse zuren, goede tannine naast een degelijke molligheid. Veel beter versmolten dan onze vorige wijn.
Afdronk:	Vrij lang waarin de tannine blijft nazinderen.
Eindindruk:	Wijn met pit, maar duidelijk op punt.
Score:	14,8/20

Wijn: Volnay 1997

Herkomst	AOC Volnay
Kleur:	Geëvolueerd robijnrood (oranje aan de rand), medium kleurvulling, maar helder en spiegelende schijf. Trage, fijne benen.
Aroma's:	Een nogal ingetogen neus met vooral aroma's van een rijpe wijn: pels, champignon, zuivel, drop, tabak, hout, ceder en misschien nog een hintje van rood fruit (krieken)
Smaak	zachte tannine, elegante fruitzuren en voldoende molligheid zorgen voor een versmolten balans in de mond.
Afdronk:	5 à 6 seconden met een goede herinnering.
Eindindruk:	Aangenaam, maar volledig klaar voor consumptie.
Score:	16,0/20

Wijn: Volnay 1996

Herkomst	AOC Volnay
Kleur:	Tamelijk goede kleurvulling van licht geëvolueerd robijnrood. Helder, mooie spiegel en goede viscositeit.
Aroma's:	Typische neus voor een pinot-noir: dierlijk, natte pels, bosgeuren, champignons, leder, tabak, cederhout, wat zoeterige geuren van "neusjes", Mon-Chérie en framboos.
Smaak	Rijp fruit in de mond. Rijpe tannine, sappige fruitzuren en goede molligheid zorgen voor een vineuze en evenwichtige wijn met meer vlezigheid en inhoud dan de 1997.
Afdronk:	lange afdronk met een mooie herinnering.
Eindindruk:	Rond en evenwichtig.
Score:	16,0/20

Wijn:	Volnay 1995
Herkomst	AOC Volnay
Kleur:	Voor een bijna 11-jarige is de kleur nog mooi geconcentreerd. Robijnrood met evenwel wat evolutie naar het bruinrood, helder, mooie spiegel en fijne benen.
Aroma's:	Secundaire en tertiaire aroma's bepalen hier het geurbeeld. Alle fruit is verdwenen en heeft plaats gemaakt voor vlierbes, koffie, tabak, jeneverbess, animale geuren en de bekende "putjesgeur". Sommigen vinden dit bijzonder lekker, anderen spreken van reductie en/of oxidatie (rancio).
Smaak	Strakke tannine, minder vlezig dan de 1996, mooi versmolten en in balans.
Afdronk:	goede, vrij lange afdronk met een mooie herinnering.
Eindindruk:	Perfect op dronk, uitstekend.
Score:	15,4/20

Proefcommentaren opgetekend door Guy Masco.