



Commanderij Gent

Muscadet de Sèvre et Maine – 24 juni 2006

## Muscadet de Sèvre et Maine



Stéphane David

De herkomstbenaming (AOC) Muscadet de Sèvre et Maine (sur lie) was het wijnthema van de laatste proefavond van dit gildenjaar. Samen met drie andere herkomstbenamingen (Muscadet-Coteaux de la Loire, Muscadet Côtes de Grandlieu en Muscadet) vertegenwoordigt ze “Le Pays Nantais”, de meest westelijke wijnstreek langs de Loire. Hier worden de droogste, maar ook de lichtste witte wijnen van Frankrijk geproduceerd op basis van de “melon de Bourgogne”, lokaal kortweg “muscadet” genoemd.

In 2004 werden 518 067 hl Muscadet de Sèvre et Maine geproduceerd op een totale oppervlakte van 8 854 ha, wat overeenkomt met een gemiddeld rendement van 58 hl/ha. Het zijn wijnen die uitstekend passen bij zeevruchten en meestal best jong gedronken worden. De wijnen die “sur lie” (d.w.z. met wat droesem van na het persen) kunnen rijpen bevatten veel meer smaakcomponenten en verouderen zeer goed. Onder de deskundige leiding van wijnmaker Stéphane David werd het een mooie ontdekkingstocht.

<b>Wijn:</b>	<b>Domaine des Chateliers 2005</b>
Herkomst	AOC Muscadet de Sèvre et Maine
Kleur:	Witgele kleur, helder.
Aroma's:	Mineraal, varens, wit fruit, zoete appel, limoen en lichte florale impressies.
Smaak	Eerst een CO <sup>2</sup> toets, nadien een frisse aanzet, evenwichtig in het middenpalet, een frisse fruitigheid en een bittertje op het einde
Afdronk:	Correcte afdronk en herinnering.
Eindindruk:	Een ideale terraswijn die ook zou passen bij oesters.
Score:	12,6/20

<b>Wijn:</b>	<b>Domaine de la Garnière 2005</b>
Herkomst	AOC Muscadet de Sèvre et Maine
Kleur:	Lichtgeel, een groene tint en mooie tranen.
Aroma's:	Een discretere neus die tijd nodig heeft; meer zoet fruit, ananas, abrikoos en wat pompelmoes; nadien mineralen, silexsteen.

Smaak Mooi evenwichtig, fijne zuren, meer vinositeit.  
 Afdronk: Lange afdronk.  
 Eindindruk:  
 Score: 13,3/20

**Wijn: Domaine Michel David, Clos du Ferré 2005**

Herkomst AOC Muscadet de Sèvre et Maine.  
 Kleur: Lichtgeel, groene toets, mooie spiegel.  
 Aroma's: Ananas, venkel, zoete appel, mineraal en ook wat CO<sup>2</sup>.  
 Smaak Fijne zuren, vettiger dan de voorganger, goede melligheid.  
 Afdronk: Goede afdronk met een pompelmoesbittertje  
 Eindindruk:  
 Score: 14,9/20

**Wijn: Domaine Bruno Cormerais, Cuvée Prestige 2002**

Herkomst AOC Muscadet de Sèvre et Maine.  
 Kleur: Strogeel, helder, mooie spiegel.  
 Aroma's: Ananas, abrikoos, maar ook een beetje champignons (ouderdom?).  
 Smaak Evenwichtig, stevig, wat vettigheid  
 Afdronk: Zeer lange afdronk  
 Eindindruk: Voor steviger visgerechten vergezeld van een botersausje.  
 Score: 14,4/20

**Wijn: Domaine de la Garnière, Clos des Mulonnes 2003, Cuvée Vieilles Vignes**

Herkomst AOC Muscadet de Sèvre et Maine.  
 Kleur: Lichtgeel, zeer helder, mooie spiegel, kleeft aan het glas.  
 Aroma's: Mineraal, citroen, rijp wit fruit, perzik.  
 Smaak Mooie vettigheid, frisse zuurgraad ondersteund door de melligheid.  
 Afdronk: Goeie afdronk en herinnering met terug een bittertje.  
 Eindindruk: Vettigheid en frisheid samen.  
 Score: 13,9/20

**Wijn: Domaine Bruno Cormerais, Granite de Clisson 2003**

Herkomst AOC Muscadet de Sèvre et Maine.  
 Kleur: Intens, strogeel.  
 Aroma's: Fruitig, banaan, mandarijn, meloen.  
 Smaak Anders dan verwacht; mellige aanzet, voldoende zuren.  
 Afdronk: Lange afdronk.  
 Eindindruk: Een moeilijke Muscadetwijn.  
 Score: 14,3/20

**Wijn: Domaine Michel David, Cru Vallet "Les Grands Terroirs - Schistes" 2003,**

Herkomst AOC Muscadet de Sèvre et Maine.  
 Kleur: Mooi intens strogeel, fonkelt.  
 Aroma's: Complex en elegant, warme bakker, animaal, witte bloesem, mineraal, yoghurt.  
 Smaak Tegen de delicate aroma's staan volle smaken, complex, warm maar toch met krokante zuren.  
 Afdronk: Heel lang.  
 Eindindruk: Een koninklijke Muscadet.  
 Score: 15,3/20

Proefcommentaren opgetekend door Luc Van Steendam.