



Commanderij Gent

Cahors – 27 januari 2007

## Cahors



Cahors

De Cahorswijnstreek werd na 1870 volledig verwoest door de Phylloxera. In 1947 besloten enkele wijnboeren een wijncoöperatie op te richten te Parnac. De bedoeling was om de malbec (ook cot of auxerrois genaamd), de druivensoort bij uitstek van de Cahors, terug op de Franse wijnkaart te zetten. In 1971 kreeg de toen 440 ha grote Cahors wijnstreek de AOC status.

Vandaag is deze wijngaardoppervlakte vertienvoudigd! In de vallei van de rivier de Lot komt de malbec echt tot zijn recht en worden zeer grote wijnen gemaakt. Het decreet laat toe dat aan de malbec maximum 30% van twee andere rode druivensoorten mogen worden toegevoegd: de merlot

(bekend van de Bordeaux rechteroever) en de tannat (uit de Madiran). Aan het eind van de jaren '90 werden bepaalde terroirs in de Cahors wijnstreek als "cru" geklasseerd. Wijnen die volgens strenge kwaliteitseisen worden geproduceerd, mogen de benaming "Cahors Excellence" of "Charte de Qualité" op hun etiket toevoegen.

Onze gastvrouw op 27 januari was Mevrouw Rey-Auriat, eigenares en wijnbouwster van Château Les Hauts d'Aglan.

<b>Wijn:</b>	<b>Chateau La Reyne "Le prestige" 2004</b>
Herkomst	AOC Cahors
Kleur:	Zeer intens, paars met gekleurde tranen.
Aroma's:	Zwart fruit, voornamelijk cassis, toetsen van drop en vanille, en beetje lactisch en mineraal.
Smaak	In de aanzet mooie aciditeit, overwicht van zachte tannine, nog gefaseerd.
Afdronk:	mooie middellange afdronk
Eindindruk:	
Score:	13,8/20

<b>Wijn:</b>	<b>Château Amendière "Diamand Rouge" 2001</b>
Herkomst	AOC Cahors
Kleur:	Donkerrood, geconcentreerd, lichte evolutie, mooie tranen.
Aroma's:	Cacao, chocolade, vanille, amandelen, een lichte kruidige toets en een vleugje animaliteit.
Smaak	Aanzet van mooie edele tannine, goed ondersteund door aciditeit en molligheid, reeds mooi versmolten.
Afdronk:	mooie afdronk en lange herinnering.
Eindindruk:	
Score:	14.8/20

<b>Wijn:</b>	<b>Château Les Hauts d'Aglan 2003</b>
Herkomst	AOC Cahors
Kleur:	Helder donkerrode wijn, minder geconcentreerd dan de vorige.
Aroma's:	Een lichte toets van "verbrand fruit", vermoedelijk heeft de warme zomer van 2003 hier iets mee te maken, pruimenconfituur, viooltjes, een zurige toets.
Smaak	Overwegend fruttannine (de wijn heeft geen houtlagering gekregen), fijne zuren en voldoende melligheid, een soepele wijn.
Afdronk:	Middellange afdronk.
Eindindruk:	
Score:	14,7/20

<b>Wijn:</b>	<b>Château Eugénie Réservee de l'Aïeul 2002</b>
Herkomst	AOC Cahors
Kleur:	Donkerrood met paarse rand, bijna zwart, zeer intens, gekleurde tranen.
Aroma's:	Koffie, zwart fruit, alcoholtoets, confituur.
Smaak	Mooie volle wijn met aanzet van sappige zuren, een overwicht aan tannine.
Afdronk:	Lange afdronk, vooral de tannine blijft hangen
Eindindruk:	Volle wijn met nog een aanzienlijk bewaarpotentieel.
Score:	15,2/20

<b>Wijn:</b>	<b>Domaine Cosse-Maisonneuve "Le Sid" 2001</b>
Herkomst	AOC Cahors
Kleur:	Zeer intens, robijnrood, lichte paarse rand, minder "zwart" dan de voorgaandewijnen, gekleurde tranen.
Aroma's:	Subtiel neus, na walsen aroma's van vanille en potlood, zwart fruit, biergist en vleugje kruiden.
Smaak	Aanzet van melligheid, fijne zuren en edele tannine die de overhand neemt.
Afdronk:	Middellange afdronk met een toets van drop die blijft hangen.
Eindindruk:	Elegante wijn met veel finesse.
Score:	15,3/20

<b>Wijn:</b>	<b>Le "A" des Hauts d'Aglan 2003</b>
Herkomst	AOC Cahors
Kleur:	Zeer intens, robijnrood, bijna ondoorzichtig, gekleurde beentjes.
Aroma's:	Een gelijkaardige toets van "verbrand" fruit zoals wijn 3 (van hetzelfde huis en jaar), pruimen, drop, kreupelhout, menthol en zekere mineraliteit.
Smaak	Overwegend fruttannine, retronasaal drop, een wijn met een mooie structuur.
Afdronk:	Lange afdronk en aangename herinnering.
Eindindruk:	Het betere broertje van wijn nummer 3.
Score:	16,0/20

<b>Wijn:</b>	<b>Château des Roches "Le Serment" 2004</b>
Herkomst	AOC Cahors
Kleur:	Zeer intens, donkerrood, paarse tint, gekleurde tranen.
Aroma's:	Koekjes, koffie, lichte kruidigheid, zwart fruit, rode bessenconfituur, floraal met een uitgesproken karakter van viooltjes.
Smaak	Mollige aanzet die de aciditeit een beetje verbergt, tannine is goed aanwezig.
Afdronk:	Aangename lange afdronk.
Eindindruk:	
Score:	15,8/20

<b>Wijn:</b>	<b>Clos Triguedina "Prince Probus" 2004</b>
Herkomst	AOC Cahors
Kleur:	Donkerrood, bijna zwart, gekleurde tranen die aan het glas blijven hangen, zeer ondoorzichtig.
Aroma's:	Aanvankelijk gesloten, daarna geleidelijk aan toetsen van vanille, viooltjes, eucalyptus, zwart fruit.
Smaak	Mollige aanzet, heel veel fijne zuren en tannine.
Afdronk:	Aangename lange afdronk.
Eindindruk:	Mondvullende wijn met heel veel bewaarpotentieel.
Score:	16,2/20

Proefcommentaren opgetekend door Stefaan Deboosere.