



Commanderij Gent

Alsace Grand Cru – 16 juni 2007

Alsace Grand Cru



In 1975 werd de appellatie Grand Cru in de Elzas ingevoerd. Hoewel er sedert eind vorig jaar 51 Grands Crus zijn, vertegenwoordigen zij slechts 4 % van de totale wijnproductie. Deze uitzonderlijke wijnen zijn het resultaat van een beperkte opbrengst, een bijzonder terroir en de beste zorgen van de wijnboer.

Naast hun Grand Cru appellatie zijn de zeven wijnen die we deze avond proefden nog exclusiever doordat ze ter plaatse geselecteerd werden bij vijf

verschillende gerenommeerde wijnhuizen: Bott-Geyl, Schoffit, Kientzler, Seppi-Landmann en B. Humbrecht. Bij elke wijnboer zochten we naar de druif die het best de expressie van het terroir weergeeft en het jaar dat nu het meeste proefplezier geeft.

Op de proeftafel stond onder andere de befaamde Grand Cru op vulkanisch gesteente "Rangen de Thann" en een Sélection de Grains Nobles van uitzonderlijke kwaliteit, wijnen om de avond en het seizoen waardig mee af te sluiten. Alle wijnen werden blind geschonken en het was aan de proevers om de druif te herkennen.

Wijn:	Riesling Goldert 2005, Bernard Humbrecht
Herkomst	Alsace Grand Cru AOC
Kleur:	Lichtgele wijn, helder met een groen tintje.
Aroma's:	De neus is eerst wat gesloten maar komt dan wel open. Wit fruit en behoorlijk wat exotische impressies: perzik, limoen, ananas en lychee en een honigtoetsje. Onderliggende mineraliteit.
Smaak:	Restsuiker is duidelijk merkbaar in dit demi-sec type, melligheid is prominent aanwezig maar er is voldoende aciditeit als tegengewicht.
Afdronk:	
Eindindruk:	Een zachte mondvullende en vooral rijpe riesling die nu nog te gesloten is.
Typiciteit	Een grote meerderheid kiest verkeerdelijk voor pinot gris, wellicht misleid door de 'breedte' in de smaak..
Score:	13,8/20

Wijn:	Riesling Zinnkoepfle 2002, Seppi Landmann
Herkomst	Alsace Grand Cru AOC

Kleur: Strogeel tot licht goudgeel met mooie spiegeling.
 Aroma's: Open neus met lichte botertoets, vrij lactisch, honig, ananas en iets gekonfijt zelfs. Een mooie kruidigheid na een tijdje openstaan.
 Smaak: Eerst behoorlijk sterke zuurdominantie (stekelbes) en dan, duidelijk gefaseerd, ook veel molligheid met ananas en zoete appelsmaak.
 Afdronk: De afdronk is eerder lactisch maar de zuren blijven persistent.
 Eindindruk:
 Typiciteit Hier is de riesling veel herkenbaarder voor de meeste proevers. Maar bijna iedereen staat op het verkeerde been wat het restsuikergehalte betreft. Slechts 5gr/liter, terwijl de wijn eerder demi-sec overkomt.
 Score: 14,9/20

Wijn: Muscat Kirchberg de Ribeauvillé 2003, Kientzler

Herkomst Alsace Grand Cru AOC
 Kleur: Licht strogeel van kleur en schitterend.
 Aroma's: Intens, bijzonder, vooral de kruidigheid (tijm, citroenmelisse) en de bloemigheid (violet) vallen op.
 Smaak: Fijne, niet overweldigende zuren met weinig molligheid, droog type wijn; zeer goed evenwicht met een duidelijk bittertje op het einde.
 Afdronk:
 Eindindruk: Deze wijn is totaal anders dan de twee vorige.
 Typiciteit Het kruidige karakter verleidt de meerderheid om op gewurztraminer te tippen, maar zo'n beendroge wijn kan alleen maar een muscat zijn, in dit geval een muscat ottonel. Met < 1gr/l is het zelfs een ultra-sec, geheel in overeenstemming met de huisstijl van Kientzler die droge wijnen nastreeft.
 Score: 14,3/20

Wijn: Gewurztraminer Furstentum 2002, Bott-Geyl

Herkomst Alsace Grand Cru AOC
 Kleur: Diep goudgeel van kleur met trage dikke tranenmassa.
 Aroma's: Breed spectrum met vooral zoete impressies: rozijnen, gekonfijt naast abrikoos en passievrucht (je vermoedt zelfs een aanzet van botrytis), met duidelijke kruidigheid en er is zelfs rozenwater te bespeuren. Na tien minuten is lychee dominant in het glas aanwezig.
 Smaak:
 Afdronk: Lange maar toch droge afdronk en dus niet plakkerige herinnering.
 Eindindruk: Een rijk product.
 Typiciteit De grootste eensgezindheid in de zaal : dit is gewurtztraminer.
 Score: 15,7/20

Wijn: Riesling Geisberg 2003, Kienzler

Herkomst Alsace Grand Cru AOC
 Kleur: Lichtgele wijn met groen schijntje.
 Aroma's: De neus is expressief zelfs voor walsen: ananas en lychee, dus licht exotisch. Duidelijke mineraliteit die zelfs naar aanzet van pétrolé gaat.
 Smaak: Een kleine prikkeling op de tong, aangename zuurdominantie, veel frisheid, een riesling die mij aan rheingauwijnen doet denken.
 Afdronk: Zeer lange afdronk en zalig droog.
 Eindindruk: Prachtwijn die helemaal niet te lijden heeft van zijn jaargang.
 Typiciteit Ook hier weinig twijfel, deze wijn beantwoordt aan het rieslingplaatje.
 Score: 15,9/20

Wijn:	Pinot gris Rangen de Thann, Clos Saint Théobald 2004, Schoffit
Herkomst	Alsace Grand Cru AOC
Kleur:	Oogstrelende goudgele kleur, schitterend, mooie viscositeit.
Aroma's:	Opmerkelijke eerste geur: vuursteen, zelfs wat solferachtig (maar dat verdwijnt vlug). Pruimen, honig en droog fruit, retroolfactief veel rozijnen.
Smaak:	Evenwicht en versmoltenheid zijn hier de kwalificaties.
Afdronk:	Brede wijn, "moelleux" tot "vendange tardive" indruk (wat niet klopt met zijn restsuiker) met een mooi pompelmoesbittertje achteraf.
Eindindruk:	Een ideale Munsterbegeleider?
Typiciteit	De zaal is zowat fifty-fifty verdeeld over pinot gris of gewurztraminer.
Score:	17,3/20

Wijn:	Gewurztraminer Sonnenglanz, Sélection de Grains Nobles 1998, Bott-Geyl
Herkomst	Alsace Grand Cru AOC
Kleur:	Weer een goudgele schitterende viskeuze wijn.
Aroma's:	Aangenaam zoete neus met boter, mango, passievruchten, ananas, pompelmoes én de obligate rozijnen en amandelnootjes; acacia bloemig.
Smaak:	Nectar, rijk, zeer mondvullend fris en zelfs iets "spicy". Een structuur die aan een niet overgeconcentreerde Sauternes of beter Barzac doet denken.
Afdronk:	
Eindindruk:	
Typiciteit	Naast gewurtztraminer en pinot gris denken ook veel mensen aan muscat, weinig waarschijnlijke opties voor dit druivenras. Opmerkelijk en positief is dat een meerderheid deze wijn niet als likoreus maar als moelleux omschrijft. Dat pleit voor zijn frisheid.
Score:	17,3/20

Proefcommentaren opgetekend door Luc Wieme.