



Commanderij Gent

Catherine Papon-Nouvel – 24 januari 2009

## Catherine Papon-Nouvel, een rijzende ster in Saint-Emilion



In de zomer van 1995 bracht onze wijnmeester voor de eerste maal een bezoek aan Château Peyrou. De wijngaard met zijn meer dan 40 jaar oude merlot wijnstokken was in perfecte staat. Bij het herproeven van de 1990 en de moeilijke jaargangen 1992 en 1993 bleek dat als je in zo'n delicate jaargangen mooie elegante wijnen kunt maken dan betekent dit toch iets.

Ondertussen ging Catherine Papon-Nouvel vanaf 1998 ook de andere familiale wijndomeinen runnen nl. Clos Saint-Julien (Saint-Emilion Grand cru) en Château Petit Gravet Aîné (Saint-Emilion Grand Cru). Het eerste wijndomein ligt aan de rand van de gemeente naast Guadet Saint-Julien (Grand Cru Classé) en is beplant met 60% merlot en 40% cabernet franc. Het tweede wijndomein (meer dan 65% cabernet franc) ligt naast het befaamde Château La Gaffelière (Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé B) dat we reeds tijdens een wijnreis konden bezoeken. De vele bekroningen die Catherine in bekende wijntijdschriften en -gidsen bekommt zijn het

sprekende bewijs van haar "savoir-faire". Geen blockbusters maar wel fijne, elegante en complexe wijnen.

Op zaterdag 24 januari 2009 proefden we 3 jaargangen van Château Peyrou (2004, 2005 en 2006) en 2 jaargangen (2004 en 2006) van de andere voornoemde wijndomeinen. Het was voorzien dat Catherine Papon-Nouvel zelf de proefavond zou begeleiden, maar door de barslechte weersomstandigheden in Zuid-Frankrijk ging dit jammer genoeg niet door. Toch werd de avond opnieuw een must voor de échte Bordeaux liefhebber.

**Wijn:** Château Peyrou 2006

**Commentator** Lut Wolfs

**Herkomst:** Côtes de Castillon AOC, 80% merlot, 10 % cab. franc en 10% cab. sauvignon.

**Kleur:** Intens rode, geconcentreerde kleur met duidelijk paarse rand, fijne kleurige beentjes.

**Aroma's:** Vrij complex : naast jong zwart fruit, duidelijk grafiet en wat drop, geen vegetaliteit? Michel vindt de neus licht gebrand, met cassis, braam en violet.

**Smaak** De wijn geeft een zeer jonge indruk met opvallend persistente tannine, waardoor hij op dit ogenblik wat te 'vroeg gedronken' overkomt.

**Afdronk:** Niet zo lang, overwicht van tannine.

**Eindindruk:** Michel : beaamt dat 'jonge' karakter. Hij suggereert nog een paar jaar te wachten, want

de wijn heeft volgens hem veel potentieel. Wel is het zo dat je hier, blind geproefd, de Bx typiciteit niet makkelijk terugvindt.

Score: 13,4

**Wijn: Château Peyrou 2004**

Commentator *Wilfried Lissens*

Herkomst: Côtes de Castillon AOC

Kleur: Voorkomen vergelijkbaar met vorige, maar nog meer inktdonker, en het purper is bijna weg.

Aroma's: Zijn iets diskreter : kers, met kirschoets, zoethout en wat vanille, wat champignon weëigheid.

Smaak: Zeer mooie structuur, meer versmolten, maar wellicht heeft de 2006 meer capaciteit op lange termijn.

Afdronk: Lang en aangenaam..

Eindindruk: Een mooie 'zondagwijn'

Score: 14,1

**Wijn: Château Peyrou 2005**

Commentator *Hartwig Andries*

Herkomst: Côtes de Castillon AOC

Kleur: Opnieuw die opvallend donkere kleurconcentratie, te situeren tussen de 1° en de 2°.

Aroma's: Veel zwart en rood fruit, viooltjes, wat vanille en drop. Een opvallend warme neus (2005) , het fruit is geconcentreerder.

*Michel* : let op de grafiet-mineraliteit, duidelijk aanwezig in de grote Bordeaux jaren.

Smaak: Wijn komt nu al zeer versmolten over met zachte tannine en veel fraîcheur.

Afdronk: Lang, zeker 6 seconden.

Eindindruk: Grote wijn in een 'kleine' appellatie, gestoffeerd, de drie componenten zijn mooi in evenwicht

Score: 16,1

**Wijn: Château Gaillard 2005**

Commentator *Luc Goedefroot; Bob Driège*

Herkomst: Saint-Emilion Grand Cru AOC , 70% merlot; 30% cabernet franc ; 20% op nieuwe eik

Kleur: Zeer donker, zeer geconcentreerd, zeer dikke trage tranen.

Aroma's: Veel vanille, wat grafiet, na walsen witte peper. Eerst animaal met leder, dan zoete specerijen (kaneel), meer gebrande impressies dan de vorige (ceder, vanille).

Smaak: Vettige geconcentreerde aanzet, de tannine ruggegraat is amper opvallend: zo zacht, want rijp fruit domineert.

Afdronk: Warme afdronk

Eindindruk: Veelbelovende fruitbom

*Michel*: Zeer toegankelijke wijn, een allemansvriend).

Score: 15,7

**Wijn: Château Petit Gravet Aîné 2006**

Commentator *Guy Verstraeten*

Herkomst: Saint-Emilion Grand Cru AOC, 80% cabernet franc, 20% merlot

Kleur: Heel donkerrode wijn, met schitterende spiegel

Aroma's: Open neus: cassis , bessen, vanille , grafiet die in mobiele fase worden versterkt.

Smaak: Rijpe tannine, duidelijke molligheid, frisse zuren

Afdronk: Vrij lang en vineus

Eindindruk: Heel mooie wijn. *Michel* : kracht en elegantie, een feestelijke wijn.

Score: 16,2

**Wijn: Château Petit Gravet Aîné 2004**

Commentator *Hubert Rombaut*

Herkomst: Saint-Emilion Grand Cru AOC

Kleur: Een duidelijk ouder uitzicht dan de vorige, maar nog zeer rood, meest intense viscositeit en traankleur.

Aroma's: Zeer expressief, zeer gebrand (veel koffie), zwart fruit, grafiet, duidelijk onderbos.

Smaak: Zeer mooi versmolten mondstructuur, met heel duidelijke tannine onderbouw. Zeer goede retronasale bevestiging.

Afdronk: Lang en krachtig.

Eindindruk: *Michel* : Elegante maaltijdwijn.

Score: 16,4

**Wijn: Clos Saint-Julien 2006**

Commentator *Carine Crevits*

Herkomst: Saint-Emilion Grand Cru AOC , 50% merlot , 50% cabernet franc

Kleur: Intens diep rood, fijne beentjes maar iets doffere spiegel.

Aroma's: Rijp fruit, cassis, mineraliteit, animaliteit, ook fijne vegetaliteit, kortom: complex  
*Michel*: een wijn met een duidelijk ander geurpalet dan de Gravets.

Smaak: Eerst molligheid, dan T die nog wat mogen afronden, veel levendige aciditeit.

Afdronk: Zeer lang

Eindindruk: Nog krachtiger en robuuster dan de vorige wijnen

*Michel*: beklemtoont eerder de finesse in deze wijn.

Score: 16,7

**Wijn: Clos Saint-Julien 2004**

Commentator *Hans De Smet*

Herkomst: Saint-Emilion Grand Cru AOC

Kleur: Zoals in het ganse Papon gamma : heel diep tot inkt gekleurd.

Aroma's: De rode draad is hier het gebrande karakter , wijn is toasty. Verder grafiet en cassis.  
*Michel*: inderdaad torr  faction, en ook meer kruidigheid

Smaak: Evenwicht en harmonie

Afdronk: Heel lang

Eindindruk: Een gestoffeerde, grote wijn, een mooie synthese van de avond.

Score: 17,2

Proefcommentaren opgetekend door Luc Wieme.