



# Domaine de l'Abbaye du Petit Quincy



Op zaterdag 21 maart 2009 was het Domaine de l'Abbaye du Petit Quincy of de vergeten Bourgogne wijnen uit Epineuil (Tonnerrois) te gast. Dit wijndomein werd ons indertijd aangeraden door Didier Segulier, technisch directeur van het topdomein William Fèvre uit Chablis. Het kende de laatste jaren een ware heropleving en is één van de beste uit de streek. Dominique Gruhier, een gepassioneerde wijnbouwer, produceert hier mooie witte chardonnay wijnen en al even bijzonder mooie pinot noir wijnen

geproduceerd met druiven afkomstig uit een 24 ha grote en mooi gelegen wijngaard. Om terug verliefd te worden op zeer verfijnde witte en rode bourgognewijnen.

In de wijnstreek rond Tonnerre worden de wijnen in drie herkomstbenamingen of AOC's geklasseerd:

- Bourgogne Tonnerre, een regionale AOC die het licht zag op 17 juli 2006 en enkel kan gebruikt worden voor de witte wijnen op basis van chardonnay en geproduceerd in de gemeenten Dannemoine, Epineuil, Junay, Molosmes, Tonnerre en Vézennes;
- Bourgogne Epineuil, een regionale AOC enkel geproduceerd in Epineuil een gemeente ten NO van de stad Tonnerre. Hier worden rode (pinot noir), rosé (pinot noir, pinot gris) en witte (chardonnay) wijnen geproduceerd. De rode wijnen afkomstig van de Côte de Grisey zijn heel bijzonder omwille van hun aroma's.
- Crémant de Bourgogne, een regionale AOC uit Bourgogne geproduceerd in 54 gemeenten van o.a. het departement de Yonne. 4 soorten crémants worden hier geproduceerd: blanc, blanc de blancs, blanc de noirs en rosé.

<b>Wijn:</b>	<b>Crémant de Bourgogne</b>
<b>Herkomst:</b>	Crémant de Bourgogne AOC ( 80% Chardonnay, 20% Pinot noir )
<b>Kleur:</b>	helder, licht strogeel, mooie fijne pareling, briljant,
<b>Aroma's:</b>	Groene appels, citrus, ananas, krijt, mineralig, gist, kweepeer,
<b>Smaak:</b>	Geen explosie van CO <sub>2</sub> , maar een zachte mousse, voldoende zuren, goed afgerond, evenwichtig, klein pompelmoesbittertje in de afdronk,
<b>Afdronk:</b>	kort,
<b>Eindindruk:</b>	Vlotte verfrissende schuimwijn zonder pretenties, goed als aperitief.
<b>Score:</b>	13,3

<b>Wijn:</b>	<b>Bourgogne Tonnerre 2007</b>
--------------	--------------------------------

Herkomst: Bourgogne Tonnerre AOC  
 Kleur: Helder, strogeel, schitterend met een mooie viscositeit,  
 Aroma's: Fruitig, ananas, citrus, perzik, bloemig, boter, zuivel, mineralen, saffraan, brandnetels,  
 Smaak: Vettige aanzet, fijne zuren, fris  
 Afdronk: Middellang,  
 Eindindruk: Levendige wijn die goed zou passen bij zeevruchten, vis met blanke botersaus, of sint  
 Jacobsvruchten.  
 Score: 13,4

**Wijn: Bourgogne Épineuil rosé 2008**

Herkomst: Bourgogne Épineuil AOC  
 Kleur: Zalmroze met een grijze toets, helder, schitterend,  
 Aroma's: Rode besjes, frambozen, rabarber, cuberdons, poepkes, zeer licht putje, karnemelk,  
 mineralen, floraal,  
 Smaak: Heel veel zuren, in balans, licht droogtrekkend, bittertje in de afdronk.  
 Afdronk: Kort  
 Eindindruk: Subtiële, frisse rosé, na de Comté-kaas zijn de zuren minder geprononceerd.  
 Score: 12,8

**Wijn: Bourgogne Épineuil rouge 2005**

Herkomst: Bourgogne Épineuil AOC  
 Kleur: Helder, robijnrood met een paarse schijn, doorschijnend,  
 Aroma's: Rood fruit (kers, aardbei, bessen, bramen), citrus, kruiden, vegetaal, witte peper,  
 snoepig, mineralig, licht putje, aards,  
 Smaak: Vrij veel zure, zachte tannines, rijp, gebalanceerd.  
 Afdronk: Middellang,  
 Eindindruk: Elegante wijn, geen blockbuster, zou goed gaan bij kalfsvlees met primeurgroenten.  
 Score: 13,4

**Wijn: Bourgogne Épineuil rouge 2005, Côte de Grisey**

Herkomst: Bourgogne Épineuil AOC  
 Kleur: Helder kersenrood, doorschijnend, mooie viscositeit,  
 Aroma's: Vegetaal, rood fruit, komt zoeter en warmer over, krijt, kruiden, tabak, koffie, gebrand,  
 rokerig, munt, rauw vlees,  
 Smaak: Vrij veel zuren, meer tannines, goede molligheid, meer structuur.  
 Afdronk: Middellang  
 Eindindruk: Komt jonger en vineuzer over. Perfect bij een stukje rood vlees.  
 Score: 14,4

**Wijn: Bourgogne Épineuil rouge 2003, Côte de Grisey**

Herkomst: Bourgogne Épineuil AOC  
 Kleur: Ondoorzichtig, robijnrood, paarse rand,  
 Aroma's: Zoet, warm, confituur, kruidig, vegetaal, aards, leder, tabak, ceder, humus, putje,  
 onderbos, rode curry, gedroogde kamille,  
 Smaak: Mooie zure, goed verweven met de molligheid, stevige vrij strenge tannines,  
 droogtrekkend,  
 Afdronk: Middellang,  
 Eindindruk: Vrij streng, kan een stukje rood vlees verdragen.  
 Score: 14,7

**Wijn: Bourgogne Épineuil rouge 2004, Cuvée Juliette**

Herkomst: Bourgogne Épineuil AOC  
Kleur: Donkerrood, ondoorzichtig,  
Aroma's: Kruidig, aards, peper, groene paprika, krijt, tabak, licht putje, rapen, rode kool, bieten, eerder een Cabernet franc-neus,  
Smaak: Veel ietwat prikkelende zuren, goede melligheid, nog jonge tannines,  
Afdronk: Middellang  
Eindindruk: Beetje controversiële wijn, voor de liefhebbers : met lamsvlees .  
Score: 13,7

**Wijn: Bourgogne Épineuil rouge 2006, Âme des Dannots**

Herkomst: Bourgogne Épineuil AOC  
Kleur: Robijnrood, helder, bijna ondoorzichtig,  
Aroma's: Veel alcohol, bessen, pruimen, tabak, inkt, licht medicinaal, vegetaal, ceder, licht gebrand, vanille,  
Smaak: Fruitig, sappige zuren, goede melligheid, zachte tannines, mooie structuur,  
Afdronk: Lang  
Eindindruk: Afgeronde, evenwichtige wijn, met nog een mooi bewaarpotentieel.  
Score: 14,8

Proefcommentaren opgetekend door Linda Impe.