



Commanderij Gent

Château de Villeneuve – 13 juni 2009

Château de Villeneuve



Château de Villeneuve behoort, samen met Clos Rougeard, Domaine des Roches Neuves en Château de Hureau (cuvée Lisagathe!) tot de top van de gecontroleerde herkomstbenaming (AOC) Saumur-Champigny. De naam van het kasteel is afkomstig van de familie «Villeneuve» die eigenaar was van het wijndomein op het einde van de 16e eeuw. In 1969 wordt de familie Chevalier eigenaar van het kasteel en de aanpalende wijngaarden. Jean-Pierre Chevalier, de zoon des huizes, behaalt in 1982 zijn diploma oenologie aan het wijninstituut van Bordeaux. Hij heeft de nieuwe wijntechnieken weten harmoniëren met de traditie. In 1997 worden de oorspronkelijke kelders van het kasteel teruggevonden, waardoor het domein zijn charme van weleer terugkrijgt.

Het domein is thans 28 ha groot: 22 ha zijn beplant met de cabernet franc, dé blauwe druif van de Loire

streek en 6 ha met de chenin, de witte druivensoort die tussen Angers en Amboise heerst als “koning Cameleon”. Volgt dan de vraag: wie is die koning Cameleon? Wel dat kom je te weten tijdens de degustatie van de wijnen van het domein die uitmunten door frisheid, puur fruit, edele tannine (rode wijnen) en elegantie. Smakelijke wijnen die gemakkelijk te combineren zijn met gerechten!

Op zaterdag 13 juni proefden wij volgende wijnen: Saumur “Les Cormiers” 2004 en 2002 (witte wijnen), Saumur-Champigny 2005, Saumur-Champigny “Vieilles Vignes” 2002, 2003 en 2005 en Saumur-Champigny “Grand Clos” 2003 en 2005 (rode wijnen). De “Grand Clos” behoort tot de top rode wijn van het domein. Tevens is de jaargang 2005 op het domein de allerbeste van de laatste 15 jaren! Het werd een mooie wijnavond, die niet te missen was door de échte cabernet franc lover!

Wijn:	Saumur Les Cormiers 2004
Herkomst:	Saumur AOC
Kleur:	Goudgeel, intenser dan 2002, schitterend.
Aroma's:	Aanvankelijk gesloten – daarna: honing, nootjes, karamel, citroenschil, champignons, kweeper, exotisch fruit.
Smaak	Ietwat vette aanzet gevolgd door mooie zuurtjes. Het hout is meer geprononceerd dan in de 2002. Het geheel is vrij mullig.
Afdronk:	Middellange afdronk met een bittertje.
Eindindruk:	Iets te “zwaar”, het hout is te dominant. Onze fles had ook een lichte aanzet van oxydatie.
Score:	12,8

Wijn: Saumur Les Cormiers 2002

Herkomst: Saumur AOC
 Kleur: Strogeel, schitterend.
 Aroma's: Expressiever in de neus met fris fruit, appeltjes, peren, mineralen, krijt, vanille, ananas en bloemen.
 Smaak: Fijne zuren en een mooie melligheid.
 Afdronk: Mooie afdronk.
 Eindindruk: Evenwichtiger dan 2004, het hout is mooi geïntegreerd – mooie cheninwijn!
 Score: 14,2

Wijn: Saumur-Champigny 2005

Herkomst: Saumur-Champigny AOC
 Kleur: Zeer intens, donker robijnrood, niet doorzichtig, een lichte evolutie in de kleur maar nog paars aan de rand, trage beentjes.
 Aroma's: Mooie aroma's waaronder vlier, en na het walsen speciale bessen*, snoeihout, onderbos, kruiden.
 * (Sint-Jansbessen, deze groeien achter het tuinhuis van een van de tafelgenoten van de spreekster. Deze bessen kunnen vergeleken worden met de aroma's van cassis)
 Smaak: Gesloten, tannines droog en overheersend, mooie zuren – nog niet uitgerijpte fruitzuren – mondvullend, mooie structuur – fris en levendig.
 Afdronk: Lange aangename afdronk met een mooie herinnering.
 Eindindruk: Heel mooie wijn – wacht nog 2 à 3 jaar.
 Score: 13,7

Wijn: Saumur-Champigny Vieilles Vignes 2003

Herkomst: Saumur-Champigny AOC
 Kleur: Vrij donker gekleurd, mooie beentjes, wat evolutie in de kleur.
 Aroma's: Kaas, zweetvoeten, kruiden, dadels, chocolade, grafiettoets, opstoot van alcohol.
 Smaak: Melligheid duidelijk aanwezig, krachtig tannines tot in de finale en een vegetaliteit eigen aan de cabernet franc.
 Afdronk: Lange afdronk.
 Eindindruk:
 Score: 14,2

Wijn: Saumur-Champigny Vieilles Vignes 2002

Herkomst: Saumur-Champigny AOC
 Kleur: Minder intens dan de 2005, mooie beentjes.
 Aroma's: Stekelbes (kruisbes), vegetaal, minder geconcentreerd dan 2003.
 Smaak: Accent vooral op de aciditeit. Heel typisch cabernet franc.
 Afdronk: Vrij korte afdronk, enkel de tannines blijven over.
 Eindindruk:
 Score: 14,4

Wijn: Saumur-Champigny Vieilles Vignes 2005

Herkomst: Saumur-Champigny AOC
 Kleur: Zeer donker, purper/paars aan de rand, dikke, gekleurde tranen.
 Aroma's: Paprika, zwarte chocolade, kruidig, grafiet, hooi, vlier, drop, neus met een mooie evolutie.
 Smaak: Volle wijn, smakelijke tannines, sappige mondstructuur, mooi evenwicht tussen zuur, melligheid en tannines.

Afdronk: Mooie lange afdronk en dito herinnering.
Eindindruk: Zeer mooie wijn met de expressie van de terroir in een mooi wijnjaar.
Score: 15,9

Wijn: Saumur-Champigny Grand Clos 2003

Herkomst: Saumur-Champigny AOC
Kleur: Ondoorschijnend, zeer visceus, iets meer geëvolueerd dan 2005.
Aroma's: Lactische toets, mooie gebrande aroma's, dierlijke toetsen, grafiet, rijp fruit.
Smaak: Fruitmolligheid, fijne zuren, mooie tannines, licht bittertje in de finale. Alcohol niet volledig geïntegreerd.

Afdronk:
Eindindruk: Krachtige, volle en warme wijn, atypische wijn voor de Loire.
Score: 15,7

Wijn: Saumur-Champigny Grand Clos 2005

Herkomst: Saumur-Champigny AOC
Kleur: Zeer donkerrood, schitterende spiegel.
Aroma's: Minder diepgang dan 2003. Mineralen, kruiden, pepertoetsen, fruit. Na het walsen: grafiet, cederhout, tabak.
Smaak: Eten en drinken, maar niet voor iedere dag. Een groot culinair gamma is voor deze wijn geschikt.
Afdronk: Zeer lange en aangename afdronk.
Eindindruk: Mooie structuur, volle ruggraat. Bewaring: nog 5 à 10 jaar.
Score: 16,5

Proefcommentaren opgetekend door Guy Masco.