



Commanderij Gent

Chateau d'Oupia – 12 december 2009

Château d'Oupia



Op onze derde proefavond maakten we kennis met een van de betere, en zeker een van meest constante domeinen van de Languedoc, namelijk Château d'Oupia uit de appellatie Minervois. Reeds meer dan 25 jaar geleden zag André Iché in dat er in zijn streek veel betere wijnen konden worden gemaakt dan de toenmalige, vooral op massaproductie en grote rendementen gerichte producten. Meer dan 20 jaar heeft hij gevochten voor de verbetering van zijn wijnen, maar ook om zijn collega's te overtuigen hem hierin te volgen.

Kleine rendementen, optimale selectie en moderne vinificatiemethodes moesten zorgen voor wijnen die elk in hun prijsklasse tot de top behoren. Dat hij hierin succes had bewijzen de talloze lovende kritieken in (wijn)tijdschriften en wijngidsen. Zo plaatste La Revue du Vin de France Château d'Oupia in het oktobernummer van 2005 bij de absolute top van de Languedoc en in het juli/aug nummer van dit jaar

zetten ze Les Barons letterlijk in the picture van hun "top 100 des Languedocs Rouges" met als titel "un classique à prix imbattable".

Toen André Iché in november 2007 stierf beschouwde iedereen in de streek dit als een groot verlies. Zijn dochter Marie-Pierre, die de laatste jaren reeds nauw met hem samenwerkte, heeft nu de fakkel overgenomen samen met de jonge oenoloog Laurent Batlle.

We slaagden er in de heer Batlle naar Gent halen en konden dus uit de eerste hand kennismaken met de wijnen van Château d'Oupia. Het werd een schitterende avond met wijnen met een buitengewone prijs-kwaliteitverhouding.

Wijn:	Château d'Oupia, Blanc Tradition 2008
Herkomst:	Minervois AOC
Kleur:	Mooie spiegel, intense geel, lichte traanvorming.
Aroma's:	Floraal, mineraalachtig, groen kruiden, citrusfruit, sinaasappelgeste.
Smaak:	Frisse aanzet, aangename zuurgraad en een persistente melligheid, pompelmoesbittertje op het einde.
Afdronk:	Gemiddelde afdronk
Eindindruk:	Aangename, stevige wijn.
Score:	14,0

Wijn:	Château d'Oupia, Rouge Tradition 2007
Herkomst:	Minervois AOC
Kleur:	Donkerrood, paarse nuances, intens en mooie viscositeit.
Aroma's:	Zwart fruit, bloemig, cuberdons, drop en kruiden als kaneel en peper.
Smaak	Frisse aanzet, tamelijk krachtig, evenwichtig.
Afdronk:	Gemiddelde afdronk
Eindindruk:	Ronde, aangename wijn.
Score:	13,5

Wijn:	Château d'Oupia, AR 26 2006
Herkomst:	Minervois AOC
Kleur:	Zeer helder, donkerrood maar met enige evolutie.
Aroma's:	Zwart fruit (bramen), mineraalachtig, een animale toets, kruiden en ook iets floraals.
Smaak	Krachtige aanzet, fijne zuurgraad, drop, strak.
Afdronk:	Lange afdronk met mineraalachtige toetsen.
Eindindruk:	Een strakke, rechtlijnige wijn met persoonlijkheid.
Score:	14,2

Wijn:	Château d'Oupia, Les Barons 2006
Herkomst:	Minervois AOC
Kleur:	Auberginekleur, intens, schitterende spiegel en trage viscositeit.
Aroma's:	Gebrande toetsen als chocolade en koffie, onderbos, champignons, leder en grafiet.
Smaak	Evenwichtig, zeer fijne zuurgraad, edele rijpe tannines, vlezig.
Afdronk:	Lange, aangename afdronk.
Eindindruk:	Een heerlijke drinkwijn die niet vermoeit.
Score:	15,6

Wijn:	Château d'Oupia, Nobilis 2006
Herkomst:	Minervois AOC
Kleur:	Donkerrood, intens, sterk gekleurde tranen.
Aroma's:	Gesloten, na walsen donker fruit, houtimpressies, koffie, chocolade en peper.
Smaak	Volle aanzet, duidelijke zuurgraad, maar voldoende ondersteund door molligheid en edele tannines, evenwichtig.
Afdronk:	Heel mooie afdronk, finesse.
Eindindruk:	Gestoffeerde bewaarwijn.
Score:	15,9

Wijn:	Château d'Oupia, Nobilis 2001
Herkomst:	Minervois AOC
Kleur:	Donkerrood, ondoorschijnend, lichte evolutie.
Aroma's:	Animaal, grafiet, mineraalachtig, rijp zwart fruit, koffie en chocolade.
Smaak	Nog voldoende kracht, de ruggengraat is er nog, sappig, fijne zuren, minder astringent.
Afdronk:	Aangenaam en lang.
Eindindruk:	Een goed ontplooid, gerijpte en volwassen wijn.
Score:	16,4

Wijn:	Château d'Oupia, Oppius 2006
Herkomst:	Minervois AOC
Kleur:	Zeer donker, inktzwart, zware viscositeit.
Aroma's:	Gesloten, na walsen zwart fruit, koffie, chocolade, grafiet.
Smaak	Geconcentreerd, vol, fijne zuren en edele, rijpe tannines, evenwichtig.

Afdronk: Zeer lange, volle afdronk
Eindindruk: Getemde kracht.
Score: 16,8

Wijn:	Château d'Oupia, Cuvée Emerantine Hors d'Age
Herkomst:	Minervois AOC
Kleur:	Goudgeel tot licht amber, schitterend, dikke viscositeit.
Aroma's:	Rijk, exotisch fruit (mango, dadels en abrikoos), honing, amandel (marsepein).
Smaak	Volle aanzet, veel molligheid maar met voldoende tegengewicht van de frisse zuren, rijpe druiven.
Afdronk:	Middellang tot lang.
Eindindruk:	Een aangenaam frisse, zoete wijn.
Score:	15,8

Proefcommentaren opgetekend door Luc Van Steendam.