



Commanderij Gent

Bordeaux 2005 – 23 januari 2010

Bordeaux 2005



Bordeaux vintage 2005 worth the hype? Is 2005 really the vintage of a lifetime? Wijnwonderjaar 2005! Een buitengewoon goed jaar! En op de zevende dag creëerde Bacchus 2005! Année superbe à Bordeaux, meilleure que 2000 et 1990! 2005 groots Bordeaux jaar. En ga zo maar door met die slogans uit de wijnpers. We zijn nu 5 jaar later, midden in een economische crisis welke nog een tijdje op de maag zal blijven liggen. Wat zeker op mijn maag is blijven liggen, zijn de primeurprijzen

van die happy 100 crus classés van die mythische jaargang 2005. Die waren duidelijk op hun hoofd gevallen en dachten toen: "the sky is the limit". Gelukkig had de meerderheid van de Bordelese wijnkastelen een vrij bescheiden prijsverhoging doorgevoerd. Uit goede bron vernemen we dat er nog een grote stock van dit wijnjaar beschikbaar is. Die zullen ook eens verkocht moeten worden en dus is uitkijken de boodschap. Maar misschien zal 2009 nog beter zijn!

Twee tegenovergestelde punten hadden een belangrijke invloed op de kwaliteit van dit unieke jaar. Enerzijds was er het constante prachtige weer: nooit te warm of te koud. Anderzijds was er de extreme droogte. Dit heeft zijn invloed op de uiteindelijke kwaliteit van de wijn: een zeer grote natuurlijke concentratie, een karrenvracht edele tannine, rijke en volle wijnen maar ook met ongekende frisheid (de temperatuurverschillen tussen dag en nacht waren groot) en diepe geconcentreerde fruittonen. Wat nog minder vaak voorkomt is dat zowel droog wit als zoet wit super lekker zijn. Om maar te zwijgen van de kwaliteit van de witte wijnen, vooral van deze uit de gecontroleerde herkomstbenamingen Graves en Pessac-Leognan.

Op zaterdag 23 januari 2010 proefden we een paar minder bekende kastelen zoals Château Ramafort (zelfde ploeg van die op Mouton Rotschild), Château Clarke (één van de beste zoniet de beste Listrac-Médoc van Benjamin de Rotschild) en een paar ronkende namen zoals Château Gloria (een klassieke Saint-Julien), Château Larmande (Saint Emilion Grand cru classé) en Château Beauregard (één van de betere Pomerols). Een goed evenwicht tussen linker- en rechteroever.

Wijn:	Château Penau Laplagne 2005
Herkomst:	AOC Puisseguin Saint-Emilion
Kleur:	Ondoorzichtig donkerrode wijn met een paarse rand en met fijne, traag aflopende beentjes.
Aroma's:	Warme aroma's, fruitige aroma's, (cassis, framboos) florale toetsen (viooltjes), onderbos, gebrande toetsen (vanille) ... dus een rijpe Merlot neus

Smaak: Warme, mollige aanzet, mooie zuren, droogtrekkende tannines, bittertje op het einde van de houtrijping, niet volledig in evenwicht
 Afdronk: Niet te lang
 Eindindruk: Goede wijn, best aangenaam om met te beginnen
 Score: 12,7

Wijn: Château Lestage Simon 2005

Herkomst: AOC Haut-Médoc Cru Bourgeois
 Kleur: Donkerrood, intens, mooie viscositeit, paarse rand
 Aroma's: Gesloten in aanzet, vooral warme fruitaroma's zoals cassis en pruimen, weelderig en warme neus, gebrande toetsen
 Smaak: vlezig structuur, mooie molligheid, fijne zuren, zachte tannines, bittertje op het einde
 Afdronk: middelmatig
 Eindindruk: In evenwicht, de 3 componenten zijn aanwezig, zeer drinkbare wijn, mondvullende wijn ... dus eten en drinken!!
 Score: 14,4

Wijn: Château Ramafort 2005

Herkomst: AOC Médoc Cru Bourgeois
 Kleur: Donkerkersen rood met paarse schijn; maar minder viskeus dan de voorgaande wijnen
 Aroma's: Gesloten in aanzet; maar na het walsen komen er aroma's vrij van sappig rood fruit (cassis), grafiet, potloodslijpsel en een duidelijke pepertoets
 Smaak: Veel zuren, tannines duidelijk voelbaar vooraan in de mond (droogtrekkend), vlezig, finaal is er een bittertje
 Afdronk: middelmatig
 Eindindruk: Te weinig fruit, de molligheid is strakker, het is een niet zo toegankelijke wijn, moet nog afronden, het is een wijn met bewaarpotentieel
 Score: 14,2

Wijn: Château Les Vimières 2005

Herkomst: AOC Haut-Médoc
 Kleur: Diep donker rood, ondoorschijnend, sterk geconcentreerde wijn
 Aroma's: 1^{ste} wijn met neus, vooral een neus met veel rijpe fruitaroma's (kersen), grafiet, tabak, bittere chocolade, pels en gebrande toetsen
 Smaak: Mooie molligheid, stevige tannines (droogtrekkend) en een aangenaam bittertje op het einde
 Afdronk: Niet te lang
 Eindindruk: Typische bordeaux die goed gemaakt is. Beste wijn tot nu toe. Lekker !!
 Score: 16,1

Wijn: Château Clarke 2005

Herkomst: AOC Listrac Cru Bourgeois
 Kleur: Ondoorzichtige diepdonkerrode wijn met gekleurde traantjes, zeer geconcentreerd
 Aroma's: Gesloten in aanzet, na het walsen komen er aroma's vrij van donkerrood fruit, tabak, grafiet, chocolade, mokka en bloemenaroma's (viooltjes)
 Smaak: Vlezig wijn met een mollige aanzet en veel mooie edele tannines. De aroma's van de neus komen terug in de smaak
 Afdronk: Wijn met een mooie afdronk
 Eindindruk: Mooie wijn die kracht uitstraalt, de aroma's blijven nazinderen in de herinnering, het is een wijn die 10 tot 15 jaar kan bewaren in een goede kelder
 Score: 15,7

Wijn:	Château Gloria 2005
Herkomst:	AOC Saint-Julien Cru Bourgeois
Kleur:	Donkerode, paars – aubergine gekleurde wijn. Het is een wijn met een mooie spiegel en met fijne traag aflopende beentjes
Aroma's:	In de neus treffen we aroma's van rijp fruit (zwarte kersen) koffie, leder, beetje zwavel, vanille, onderbos
Smaak	In de smaak vooral mooie zuren, mooie melligheid en fijne edele tannines,
Afdronk:	Wijn met een afdronk van 5 à 6 seconden
Eindindruk:	Het is een mooie, lichte, elegante wijn die blijft nazinderen
Score:	16,4

Wijn:	Château Larmande 2005
Herkomst:	AOC Saint-Emilion Grand Cru Classé
Kleur:	Donker intens rode wijn met fijne traag aflopende beentjes
Aroma's:	In de Immobiele fase vooral aroma's van rood fruit (krieken en aalbessen) en na het walsen ook gebrande aroma's, vegetale aroma's en aroma's van onderbos en champignons.
Smaak	Het is een vrij ronde wijn met veel structuur, fijne zure en mooie krachtige tannines
Afdronk:	Vrij lange afdronk
Eindindruk:	Mooie herinnering. Het is een krachtige wijn; maar tegelijk ook een verfijnde, elegante wijn met veel finesse
Score:	16,5

Wijn:	Château Beauregard 2005
Herkomst:	AOC Pomerol
Kleur:	Donkerode wijn die minder geconcentreerd is als de vorige; maar toch ondoorzichtig. Deze wijn heeft een mooie viscositeit, maar niet te veel extractie
Aroma's:	Complexe subtiele, geraffineerde, discrete neus. Kruidige neus (laurier), gebrande neus (koffie), fruitige neus (jeneverbessen) en tabak. Na het walsen komen er ook viandé aroma's vrij.
Smaak	Mooie mollige aanzet en fijne zuren die versmolten zijn met de zachte tannines. De verhouding zoet – zuur is in balans
Afdronk:	Lange afdronk
Eindindruk:	Verleidelijke wijn door zijn elegantie
Score:	17,4

Proefcommentaren opgetekend door Steffie Van Der Heiden.