



Commanderij Gent

Grote rode wijnen uit de Roussillon – 26/11/2011

Grote rode wijnen uit de Roussillon



De eerste maal dat onze wijnmeester de Roussillon als wijnstreek bezocht, was in 1998. Het was wijnliefde op het eerste gezicht. Nadien is hij er nog regelmatig teruggekeerd en in al die jaren heeft hij alleen vooruitgang waargenomen in dit wijngedebied dat meer dan de moeite waard is om te ontdekken. Op wijnvlak is dit gebied het “El Dorado” van Frankrijk. Cultuurfanaten en natuurliefhebbers zullen hier zeker ook aan hun trekken komen door de aanwezigheid van de kastelen van de Catharen en de nabijheid van de zee, de Pyreneeën, het Albèresgebergte en de Corbières.

Drie rivieren vloeien door de Roussillon: de Agly in het noorden, de Têt in het midden en de Tech in het zuiden. De terroirs zijn zeer divers maar de beste (schistes, graniet, vulkaanresten, kalkrotsen, ...) vindt men rond de dorpen Caramany, Lesquerde, Latour de France en Tautavel; niet

toevallig mogen deze dorpen hun naam toevoegen aan de AOC Côtes de Roussillon Villages. Uit eigen ervaring weet ik dat de beste rode wijnen geproduceerd worden rond Lesquerde, Maury en Saint-Paul de Fenouillet. De Roussillon wordt ook gekenmerkt door de aanwezigheid van de Canigou die bij helder weer als een majestueuze berg op de Roussillon wijnstreek neerkijkt. Niet alleen in de gecontroleerde herkomstbenamingen Côtes de Roussillon (Les Aspres) en Côtes de Roussillon Villages worden mooie rode wijnen geproduceerd, ook onder de benaming “Vin de pays des Côtes Catalanes” is dit het geval! Voor de degustatie gaan we ons beperken tot de rode wijnen uit deze gebieden. De rode en witte Collioure wijnen kunnen op een andere wijnavond besproken worden. Dat geldt ook voor de Vins Doux Naturels uit de Roussillon.

De selectie wijndomeinen die we op zaterdag 26 november 2011 proefden bevatte een aantal nieuwkomers. Echter, Domaine Cazes (Bio) en Domaine Gauby (Bio) ontbraken niet, want zij gelden als de pioniers van deze wijnstreek. We proefden wijnen uit de meest recente jaargangen 2007, 2008 en 2009.

Wijn:	Domaine Sabarda 2009 (50% Grenache, 25% Carignan en 25% Syrah)
Linda	
Herkomst:	AOC Côtes de Roussillon
Kleur:	Diep donkerrood, ondoorschijnend, rood gekleurde tranen, vrij viskeus
Aroma's:	Geurig, rood fruit, bessenfruit, cassis, braam, drop, viooltjes, minerale toets, gerookt
Smaak	Sappig, fijne zuren, zuiderse molligheid, rijpe mooie tannine, rond
Afdronk:	Middellang, mooie herinnering
Eindindruk:	Ronde wijn, nu op dronk – Combineer met lekkere vlees BBQ
Score:	13,9 (14)

Wijn: Domaine Sabarda 2009 "Cuvée Prestige" (45% Grenache, 45% Syrah en 10% Carignan)
Linda

Herkomst: AOC Côtes de Roussillon-Villages
Kleur: Intensier dan de eerste wijn, bijna zwartrood, gekleurde tranen, mooie viscositeit
Aroma's: Geurig, complex, gebrand (houtlagering), laurier, munt, koffie, grafiet (potlood)
Smaak Tanninerijker dan eerste wijn (houtgerijpt!), toch fijn en krachtig terzelfdertijd
Afdronk: Lange afdronk met heel mooie herinnering – Gecorseerde wijn
Eindindruk: Bewaarwijn met tamelijk wat potentieel!
Score: 14,5 (15,5)

Wijn: Domaine Gauby "Les Calcinaires" 2009 (50% Syrah, 25% Mourvèdre, 15% Grenache en 10% Carignan) - Biodynamisch
Jan

Herkomst: AOC Côtes de Roussillon
Kleur: Purperrood, intens, vrijwel ondoorschijnend, lichte waterrand, viskeus
Aroma's: Wat gesloten in aanzet maar na walsen licht kruidig, paardenstal, zadel, kandij, bessengeuren, animaal (mourvèdre)
Smaak In aanzet veel melligheid, toch wat gefaseerd (pluk op verschillende momenten?), zeer jong, vele frisse zuren en "hevige tannine"
Afdronk: Lang met mooie herinnering.
Eindindruk: Beetje controversieel, moet nog afronden, duidelijke aanwezigheid van mourvèdre, zou goed passen bij stoofpotje met lamsvlees.
Score: 14,1 (15)

Wijn: Domaine Cazes "Alter" 2005 – Biodynamisch (1/3 Grenache, 1/3 Syrah en 1/3 Mourvèdre)
Steffi

Herkomst: AOC Côtes de Roussillon-Villages
Kleur: Donkerrood met aanzet van evolutie (steenrode verkleuring naar de rand), fijn tranend, lichte waterrand
Aroma's: Niet uitbundig geurend eerder discreet, rijp fruit, zachte kruiden, minder fruitig dan voorgaande wijnen, drop, specerijen
Smaak Vrij mooi evenwicht tussen de 3 componenten, frisse zuren, mooie tannine, iets minder vlezig, houtgerijpt, mooi op dronk
Afdronk: Lange afdronk met duidelijke kruidigheid in finale
Eindindruk: Zeer klassieke rode Roussillon wijn, speelt op elegantie. Drink dit bij gebraden varkensvlees (Iberico).
Score: 14,6 (14,5)

Wijn: Domaine Sol-Payré "Scelerata" of Âme Noire 2009 (klassieke bedruiving: carignan, grenache en syrah)
Dominique

Herkomst: AOC Côtes de Roussillon
Kleur: Intens donkerrood, bijna ondoorschijnend, mooi tranend
Aroma's: Gebrande toetsen, cederhout, complexe kruidigheid, koud metaal, zwart fruit (braam, cassis), kruidnagel
Smaak In aanzet mellig, fijne mooie tannine, sappig, vlezig met frisse fijne zuren (MTA wijn – melligheid, tannine en aciditeit in evenwicht met elkaar)
Afdronk: Middellange afdronk – Subtiële wijn.
Eindindruk: Mondvullende evenwichtige klassewijn.
Score: 16,0 (16,5)

Wijn: Château Saint-Roch "Kerbuccio" 2009 (Grenache 40%, Syrah 40% en Mourvèdre 20%)

Ronny

Herkomst:	AOC Côtes de Roussillon-Villages
Kleur:	Inktzwarte wijn, fijne licht gekleurde tranen, ondoorzichtig, geen waterrand quasi de “roze baletten”!
Aroma's:	Zeer geurig, complex, zwart fruit (braam, cassis, muur, zwarte pruim...), dierlijk, grafiet (potlood), bosgrond, tijm, laurier, gebrand (nieuw hout), kaneel, peperkoek, doet denken aan geuren die je in Banyuls waarneemt
Smaak	Sappige en vlezige wijn met mooie zuren en licht uitdrogende tannine, desalniettemin heel evenwichtig.
Afdronk:	Lange afdronk en mooie herinnering.
Eindindruk:	Prachtige wijn die zou passen bij een hazenrug met chocoladesaus en warme kersen.
Score:	15,7 (17)

Wijn: Château de Gaure “Pour Mon Père” 2009 (35% Carignan, 30% Grenache, 20% Syrah en Bram 15% Mourvèdre) BIO

Herkomst:	Vin de Table (maar komt in feite overeen met een Côtes de Roussillon-Villages “Latour de France”)
Kleur:	Heel donkerrode wijn, bijna zwartrood, mooi tranend, fijne viscositeit
Aroma's:	Een toets banaanaroma in de immobiele fase, die snel verdwijnt en na walsen plaats maakt voor aroma's van vanille, fijne houtrijping, kruiden, gekonfijte zwarte pruimen, braambessen
Smaak	Mollige aanzet goed ondersteund door zuren en tannine. Zeer evenwichtig!
Afdronk:	Lang afdronk en mooie herinnering.
Eindindruk:	Oneerbiedig wordt dit “Vin de Table” genoemd! De perfecte wijn.
Score:	15,8 (17,5)

Wijn: Camp del Roc “Gôme” 2008 (Lledoner pelut (harige Grenache noir), Carignan, Wilfried Grenache, Mataro en Syrah van 30 tot meer dan 50 jaar oude wijnstokken) BIO

Herkomst:	AOC Côtes de Roussillon
Kleur:	Intens donkerrood, dun waterrandje, mooie viscositeit
Aroma's:	Rijp rood en zwart fruit, vijgen, minerale toetsen, grafiet, mooie kruidigheid
Smaak	Wijn met een zeer mooie structuur, vlezig, veel alcohol (15,5°) maar niet met de “warme gloed” van andere geproefde wijnen zoals wijn 2. Wijn met veel kracht zonder lomp te zijn, blijft voldoende finesse en elegantie hebben.
Afdronk:	Zeer lange afdronk, zeer aangename herinnering. Zou goed passen bij een stukje everzwijn met cêpes.
Eindindruk:	Krachtige wijn met veel finesse!
Score:	16,2 (17,5)

Wijn: Mas Karolina “L'Enverre” 2008 (afkomstig van de oudste percelen Grenache en Michel Carignan)

Herkomst:	Vin de Pays des Côtes Catalanes
Kleur:	Paarszwarte kleur, zeer intens, ondoorschijnend met gekleurde tranen en dus duidelijk een geconcentreerde wijn.
Aroma's:	Zwartrood fruit, kersen en krieken, warme kruidigheid, vijgen, chocolade, minerale toetsen en vanille.
Smaak	Sappig, vlezig en aangenaam, mooie evenwichtige wijn met veel finesse. Wijn met discrete doch mooie houtrijping. Frisse zuren en edele zachte tannine.
Afdronk:	Lange afdronk en zeer mooie herinnering.
Eindindruk:	Wijn met veel persoonlijkheid die nu reeds gedronken kan worden, liefst bij lage temperatuur (14-15°C). Probeer eens met hertenfilet.

Score: 16,5 (18)

De scores tussen haakjes zijn die van de wijnmeester
Proefcommentaren opgetekend door Caroline De Cuyper.