



Commanderij Gent

Château les Hauts d'Aglan Cuvée "A" – 28 januari 2012

## Château les Hauts d'Aglan Cuvée "A"



Er zijn zo van die ontmoetingen die je nooit vergeet, die bij blijven omdat je in wijnland Frankrijk iets nieuws ontdekt hebt dat je nog niet kende. Op 20 april 1993 ontmoette ik voor de eerste maal Isabelle en haar vader op de "Concours Mondial du Vin" in Brussel. Ik proefde er verschillende jaargangen van hun wijn "Château Les Hauts d'Aglan" en vooral de 1989 en 1990 bekoorden mij enorm. Aangezien ik die dag 31 werd, kreeg ik nog 2 flesjes mee. Ik proefde die later met wijlen Roland Verbraeken en zijn vrouw Simonne en enkele maanden later werd de wijn door hen verdeeld in het Gentse. In september 1994, nadat ik de pluk had meegemaakt op een wijndomein - lees: "Château Brun" - in Saint-Emilion, bracht ik een bezoek aan het wijndomein gelegen in Soturac, de meest westelijk gelegen gemeente in de AOC(P) Cahors. Het was een aangenaam weerzien met de familie Rey.

Isabelle Rey-Auriat behoort al tot de 4e generatie wijnbouwers en na haar handelsstudies in Toulouse neemt ze in 1994 het familiedomein over. De wijngaarden strekken zich uit over 14 ha waarvan 3 ha oude malbec - ook côt of auxerrois genoemd - wijnstokken (gemiddeld 60 jaar oud en een rendement van amper 25 hl/ha) enkel gebruikt worden voor de productie van haar topcuvée "A" waarvan we meerdere jaargangen zullen proeven. Vijftig procent van de productie wordt uitgevoerd naar Noord-Amerika, Mexico, Canada en Noord-Europa. Op 8 maart 2007 wacht er Isabelle een dubbele onderscheiding: een gouden medaille op de "Concours Générale Agricole" in Parijs voor haar topcuvée "A" 2005 én de erkenning "Chevalier dans l'Ordre National du Mérite Agricole" vanwege de toenmalige Franse Minister van Landbouw.

De omschakeling tot het produceren van biowijnen werd aangevat in 2008 en bekroond in 2011 met het verkrijgen van het biolabel "Certifié AB". Het doel van deze omschakeling was om de natuur alles te laten geven wat ze kan en niet wat we denken dat de natuur zou moeten doen. Het werk van de wijnbouwer moet een begeleiding zijn van de symbiose die men met de natuur zou moeten hebben. Dat dit een menselijke en materiële inspanning vergt in de conventionele wijnbouw staat buiten kijf. Het is tevens de prijs die men moet betalen om zonder chemische - lees "synthetische" - producten wijn te produceren. Biodiversiteit neemt weer de bovenhand, de bodem komt opnieuw tot leven, tot evenwicht (dat zagen we ook bij de "Bret Brothers" tijdens onze wijnreis in de Mâconnais). Vandaag is deze doelstelling bereikt en de jaargang 2011 zal hiervan het bewijs zijn!

5 jaar geleden mochten we al genieten van haar onmetelijke wijnpassie voor Cahors-wijnen. Op zaterdag 28 januari 2012 was Isabelle Rey-Auriat opnieuw onze gaste en ze liet ons genieten van een verticale proeverij van haar topcuvée "A" in 9 verschillende jaargangen: 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2009. Een unieke wijnbelevens!

<b>Wijn:</b>	<b>Château les Hauts d'Aglan Cuvée "A" 2007</b>
Herkomst:	Cahors AOC
Kleur:	Donkerrode kleur, paarse rand, gekleurde tranen.
Aroma's:	Uitbundige, expressieve neus; braambessen, cuberdon, kruiden zoals laurier en munt, drop, minerale toets en licht vegetaal.
Smaak	Aanzet van fijne zuren, dan warme molligheid gevolgd door stevige, edele tannines. Nog wat gefaseerd.
Afdronk:	Middellange afdronk.
Eindindruk:	Krachtige, gebalde wijn, nog wat gefaseerd maar met veel potentieel.
Score:	14,2

<b>Wijn:</b>	<b>Château les Hauts d'Aglan Cuvée "A" 2006</b>
Herkomst:	Cahors AOC
Kleur:	Donkerrode inktkleur. Mooie spiegel, wijn kleurt het glas
Aroma's:	Gesloten aroma's. Na walsen fruit, viooltjes en chocolade.
Smaak	Mooie volle aanzet, edele tannines en fijne zuren. Kracht en body.
Afdronk:	Lange afdronk, blijft mooi hangen in de mond.
Eindindruk:	Evenwichtiger dan vorige wijn, mooie balans.
Score:	15,2

<b>Wijn:</b>	<b>Château les Hauts d'Aglan Cuvée "A" 2005</b>
Herkomst:	Cahors AOC
Kleur:	Inktzwarte kleur. Licht geëvolueerde rand, mooie spiegel, gekleurde tranen.
Aroma's:	Licht dierlijke geur, zwart fruit, bos, onderbos, putjesgeur en chocolade. Munt en anijs.
Smaak	Mooie sappige wijn, zwart fruit, intens aanwezige edele en krachtige tannines, discrete zuren.
Afdronk:	Middellange tot lange afdronk.
Eindindruk:	Wijn die geduld vraagt, heel mooi bewaarpotentieel waarbij de tannines verder zullen afronden (zeer typische Cahors).
Score:	15,3

<b>Wijn:</b>	<b>Château les Hauts d'Aglan Cuvée "A" 2004</b>
Herkomst:	Cahors AOC
Kleur:	Helder, schitterende spiegel, mooie viscositeit en benen. Intens kersenrode kleur (geen paars).
Aroma's:	Aromatisch in de neus, gebrande geuren, putjes, natte pels, dierlijk.
Smaak	De aanzet is rond, aciditeit ondersteund door moëlleux. tannines zijn edel en afgerond. Componenten zijn verweven.
Afdronk:	Afdronk is middellang.
Eindindruk:	Wijn is mooi op dronk, kan nog zeker 2 jaar bewaren.
Score:	15,1

<b>Wijn:</b>	<b>Château les Hauts d'Aglan Cuvée "A" 2003</b>
Herkomst:	Cahors AOC
Kleur:	Intens donkerrood, bijna ondoorzichtig. Kleur is wel meer geëvolueerd dan vorige.
Aroma's:	Zeer veel fruit; confituur van vijgen, pruimen, aardbei. In begin is mineraliteit minder uitgesproken. Ná walsen is zij beter te proeven samen met animaliteit (leer).
Smaak	De structuur is iets minder krachtig, maar mooi. minder vlezig, iets vloeiender.
Afdronk:	Goede afdronk, aangename herinnering.
Eindindruk:	Wijn is op dronk. T.o.v. de vorige komt deze wijn iets minder typisch over.
Score:	15,0

<b>Wijn:</b>	<b>Château les Hauts d'Aglan Cuvée "A" 2002</b>
Herkomst:	Cahors AOC
Kleur:	Donkere wijn. Lichte evolutie, donkere meniscus, traag aflopende benen, zeer mooi.
Aroma's:	In de immobiele fase is de neus zeer complex en discreet.
Smaak	Na walsen zwart fruit, licht geconfijt, vijgen, tabak, ceder, viooltjes, grafiet, cassis.
Afdronk:	Soepele, vlezige aanzet, veel frisse zuren aanwezig en afgeronde tannines. In evenwicht, in harmonie.
Eindindruk:	Zeer mooie lange afdronk, prachtige wijn.
Score:	15,9

<b>Wijn:</b>	<b>Château les Hauts d'Aglan Cuvée "A" 2001</b>
Herkomst:	Cahors AOC
Kleur:	Zeer intens donkerrood. Slechts een weinig evolutie ondanks de leeftijd. Mooie spiegel, goede viscositeit, trage beentjes.
Aroma's:	Warme intense complexe neus.
Smaak	Aanzet van dierlijke toetsen (leder), het frisse van rood fruit, het warme van zoetheid en kruidigheid.
Afdronk:	In de mond komt het geheel mooi versmolten over: sappige zachte tannines, heel frisse zuren ondersteund door molligheid.
Eindindruk:	Vrij lange afdronk, aangename herinnering.
Score:	16,0

<b>Wijn:</b>	<b>Château les Hauts d'Aglan Cuvée "A" 2000</b>
Herkomst:	Cahors AOC
Kleur:	Ondanks 12 jaar, stelt het uitzicht geen probleem. Kleur is kersenrood (meer dan de vorige).
Aroma's:	Wat gesluierd, lijkt piepjong, wat wijst op topkwaliteit.
Smaak	In de neus vinden we een heel mooi spanningsveld tussen animaliteit en frisse mineraliteit.
Afdronk:	In de mond nadruk van zuren. De tannines zijn wat afgezwakt. Versmolten geheel. De fles had misschien 1 of 2 jaar eerder geopend mogen worden. Het spanningsveld in de mond is wat weg!
Eindindruk:	Afdronk is 4 seconden, aangename zurige herinnering.
Score:	15,6

<b>Wijn:</b>	<b>Château les Hauts d'Aglan Cuvée "A" 2009</b>
Herkomst:	Cahors AOC
Kleur:	Kleur is intens paars-rood. Zeer gekleurde tranen, ongelooflijke spiegel.
Aroma's:	In de neus vinden we een strak, rechtlijnig boeket. Vooral zwart fruit (cassis, braambessen), mineraliteit en grafiet. Lactische toets. Na walsen: koffie, gebrande toetsen.
Smaak	Onverwacht soepele wijn, veel veerkracht, puur fruit. Tannines worden wat verdrongen (rijp en edel).
Afdronk:	Afdronk is zeer lang en drijft op fruit en fraîcheur.
Eindindruk:	Wijn van een groot jaar dat nu reeds zeer aangenaam is. Perfecte begeleider van eendenborst.
Score:	15,6

Proefcommentaren opgetekend door Hartwig Andries.