

# Savennières

Dit was de eerste proefavond met enkel wijnen van de chenin-druif in twintig jaar Commanderij Gent. In dit jubileumjaar gingen we voor topwijnen, met nu Savennières, één



van de meest prestigieuze wijngaarden van Frankrijk. De droge wijnen van de chenin-druif zijn er ontzettend strak, mineraal en droog - ook al ademen ze rijpe aroma's uit, soms zelfs van botrytis. Minder gekend is dat er ook halfdroge en zoete wijnen mogen geproduceerd worden. Er zijn binnen de appellatie verschillende onderscheiden terroirs, onder meer de Clos du Papillon, die door slechts drie domeinen bewerkt wordt: Domaine des Baumard, Domaine du Closel en Domaine des Forges. We proeven een selectie wijnen van deze drie domeinen, van verschillende jaargangen tussen 2001 en 2012.

Wijn:	Domaine des Forges, Le Moulin du Gué 2012
Herkomst:	Savennières AOC
Kleur:	Witgeel, schitterende spiegel.
Aroma's:	Wit fruit, appel, peren, citrus, meloen, mandarijn, boenwas, mineraal.
Smaak	In de aanzet mellig met wat zoet, daarna zuren en mineralen. Stevige wijn, nog niet versmolten.
Afdronk:	3 a 4 s, met een bittertje van walnoten.
Eindindruk:	Lange herinnering met rijp fruit.
Score:	13,5/20

<b>Wijn:</b>	<b>Domaine du Closel, La Jalousie 2012</b>
Herkomst:	Savennières AOC
Kleur:	Helder strogeel, viskeus met dikke tranen.
Aroma's:	Expressieve neus: mineraal, vuursteen, boenwas, lychee, kweepeer, ananas, curry.
Smaak	Zeer strak met lange zuren, daarna molligheid, nog niet volledig in evenwicht.
Afdronk:	Middellange afdronk met een bittertje.
Eindindruk:	Hoge Savennièrestypiciteit.
Score:	14,1/20

<b>Wijn:</b>	<b>Domaine des Baumard, Clos Saint-Yves 2009</b>
Herkomst:	Savennières AOC
Kleur:	Schitterend briljant, licht strogeel, viskeus.
Aroma's:	Immobiel: grassig, bloemig, mineraal (natte kalk), ananas. Na walsen: sterk mineraal, kruidig, evolueert naar boenwas en lactisch.
Smaak	Strakke zuren, mooi omhuld door molligheid. Versmolten.
Afdronk:	Lang.
Eindindruk:	Mooie, strakke wijn.
Score:	13,8/20

<b>Wijn:</b>	<b>Domaine des Forges, La Roche aux Moines 2012</b>
Herkomst:	Savennières, La Roche aux Moines AOC
Kleur:	Lichtgeel, helder, prachtige spiegel, mooie viskositeit.
Aroma's:	Immobiel nogal gesloten. Na walsen: mineraal, floraal (lindebloesem, oranjebloesem), sinaasappelschil, honing, curry.
Smaak	Vrij vettig in de mond met fraîcheur en prachtige zuren.
Afdronk:	Zeer lange afdronk.
Eindindruk:	Te drinken met parelhoen, champignons, ...; een uitschieter.
Score:	15,1/20

<b>Wijn:</b>	<b>Domaine des Forges, Clos du Papillon 2011</b>
Herkomst:	Savennières AOC
Kleur:	Goudgeel, helder, vrij mooie spiegel.
Aroma's:	Eerst wat gesloten: hooi , heide; daarna: citrusschil, boenwas, licht exotisch, abrikoos, gebrande toets.
Smaak	In de aanzet mollig, daarna neemt de aciditeit het over .
Afdronk:	Zeer lange afdronk met een bittertje.
Eindindruk:	Eindigt zeer droog.
Score:	14,8/20

<b>Wijn:</b>	<b>Domaine des Baumard, Clos du Papillon 2007</b>
Herkomst:	Savennières AOC
Kleur:	Goudkleurig, mooie spiegel, mooie viskositeit en traantjes.
Aroma's:	Geeft eerst een Vendange Tardive - indruk. Dan mineraal, kweepeer, rijp fruit, luzerne, vegetaal (groenten).
Smaak	Vettig in de mond, volle smaak, bijna olieachtig (walnotenolie).
Afdronk:	Lange afdronk.
Eindindruk:	Door zijn rijpe vettigheid een buitenbeentje.
Score:	15,6/20

<b>Wijn:</b>	<b>Domaine du Closel, Clos du Papillon 2001, Magnum</b>
Herkomst:	Savennières AOC
Kleur:	Goudgeel, helder, viskeuze tranen.
Aroma's:	Aangename neus: exotisch, honing, ananas, abrikozen, boenwas, bloesems, kweepeer. Vanuit de neus lijkt het of het een zoete wijn is.
Smaak	Vettig in het begin, mollige aanzet, daarna zuren.
Afdronk:	Lange afdronk.
Eindindruk:	
Score:	14,8/20

Wijn:	Domaine du Closel, Clos du Papillon 2003
Herkomst:	Savennières AOC Moelleux
Kleur:	Goudgeel, mooie tranen.
Aroma's:	Animale toetsen, metaalachtig, kruidig, botritis, kaas. Eigenlijk relatief weinig zoete toetsen voor een wijn met 41 g restsuiker.
Smaak	Jonge fruitigheid en veel zuren. Deze wijn is zeer atypisch voor 2013.
Afdronk:	Lange afdronk met een bittertje.
Eindindruk:	Sauternes-toetsen door de botritis, maar subtieler in het zoet.
Score:	15,6/20

Proefcommentaren opgetekend door Peter Kok.