

KEN WIJN magazine

DE LOIRE OP HET FEEST VAN DE VLAAMSE WIJNGILDE
CAPE WINEMAKERS GUILD
VEGA SICILIA

BORDEAUX: PRIMEURS 2016
CANNONAU DI SARDEGNA
BURGENLAND OP 'T SCHOON VERDIEP



INHOUD

MARCHE



Jaargang 14 nr 27

Juni 2017
Oplage: 3500 exemplaren

Leden van de Vlaamse Wijngilde ontvangen Ken Wijn-magazine tweemaal per jaar gratis.

Niet-leden of leden die extra exemplaren willen, kunnen er bestellen zolang de voorraad strekt en door vooraf de kosten te betalen op het rekeningnummer 432-5234551-89 met vermelding van aantal exemplaren en contactgegevens. De bestelling zelf gebeurt via email op kenwijn@vlaamsewijngilde.be.

Kosten: €10 voor één exemplaar, €7 per stuk vanaf 2 exemplaren (dus €14 voor 2). Transport en verpakking inbegrepen. Het is ook mogelijk zich op het magazine te abonneren: zie <http://bit.ly/KenWijnAbonnement>

Redactieraad

Peter Doomen (hoofdredacteur)
Simonne Wellekens (adjunct-hoofdredacteur)
Hugo Van Landeghem (erevoorzitter Vlaamse Wijngilde)
Jean-Pierre Tavernier
Jaco Vankelecom
Michel Van Zandijcke
Luc Van der Straeten
Kristel Balcaen

Verantwoordelijke uitgever

Redactie Ken Wijn-magazine
p/a Peter Doomen
Zagerijstraat 23
2500 Lier
+32 486 50 36 07
peter@vlaamsewijngilde.be

Infodres publiciteit

valerie@vlaamsewijngilde.be

Website

www.vlaamsewijngilde.be

Coverfoto

© 2017 AbOrigineMundi.

Layout en druk

www.grafischevormgeving.be

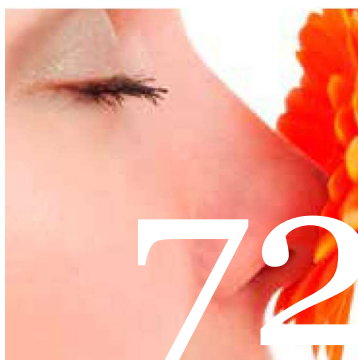
RIAS BAIXAS



WARWICK



DE NEUS



En verder ...

- 7 De Crus Bourgeois uit de Médoc 2014
- 12 De Marken verkend
- 19 Zwitserse wijn
- 22 Burgenland op 't Schoon Verdiep
- 24 Cape Winemakers Guild 2016
- 28 Het nationaal comité en medewerkers
- 31 Bordeaux 2015 net geen topjaar? 2016 absolute top!
- 35 Minerale wijnen uit de Spaanse fjorden
- 40 Association des Grands Cus Classés de Saint-Emilion
- 46 Kaviaar: met champagne, sherry of toch maar vodka?
- 50 Ken Wijn-wedstrijd 2017
- 52 Sagrantino, een karaktervolle oerdrui
- 56 Les grandes maisons versus les vigneronns indépendants
- 58 Breton Fils
- 60 Cannonau di Sardegna
- 64 Warwick en Vilafonté
- 66 Feest van de Vlaamse Wijngilde 2017
- 68 Vignobles Perse een wijnimperium in evolutie
- 70 De nationale proeven 2016
- 72 Hoe (s)maakt u het?
- 78 Chandon de Briailles
- 82 Het laatste woord

ZWITSERSE WIJN

MEER DAN FENDANT BIJ DE RACLETTE?

Op de steile hellingen van Lavaux (tussen Lausanne en Montreux) wordt de druivenoogst met monorails de heuvel af gebracht.

ZWITSERS WIJNAANBOD IN VLAANDEREN: NIET EVIDENT

Wie zonder het land te bezoeken zijn commanderij kennis wil laten maken met Zwitserse wijnen, stuit onmiddellijk op een eerste bijzonderheid: het aanbod van deze wijnen in Vlaanderen is verre van evident. Wij hebben in onze commanderij Pajottenland twee methoden om de wijnen voor onze degustatieavonden te verzamelen. De eerste is gebaseerd op onze jaarlijkse wijnreizen met het bestuur, waarbij we interessante wijndomeinen bezoeken. Die methode is vooral geschikt voor het ontdekken van wijnstreken, minder voor volledige landen. Ook het benaderen van gespecialiseerde groothandels en wijnwinkels - onze tweede methode - werkt beter voor de grote wijnlanden dan voor Zwitserland. Niet evident om aan de wijnen te geraken, maar we vonden gelukkig een oplossing.

PRODUCTIE, CONSUMPTIE EN EXPORT

Per jaar produceert Zwitserland ongeveer één miljoen hectoliter wijn, afkomstig van ongeveer 15.000 hectaren wijnareaal. Wat productievolume betreft stond Zwitserland in 2014 op plaats 23 van de 72 landen waarin wijn gemaakt wordt, met ruim 93.000 ton. Dat is nog altijd ruim twee keer zoveel als Kroatië en bijna zeven keer zoveel als de totale productie van Libanon in 2014. Zwitserland is dus niet echt een klein wijnland; het behoort eerder tot de middenmoot. Om in hun eigen verbruik te voorzien, moeten de Zwitsers wel 60% van de geconsumeerde wijnen invoeren. Bijgevolg exporteert het land niet meer dan 1% van zijn eigen wijn. Niet verwonderlijk dus, dat we in de aanloop naar de proeverij aanvankelijk niet wisten hoe aan onze wijnen te geraken. Maar na flink zoe-

ken vonden we de website swisswine.be, en op aanvraag ontvingen we een lijst van de invoerder met ruim 200 Zwitserse wijnen, de meesten direct leverbaar. Dit aanbod is vooral afkomstig uit Valais, Vaud, Ticino en de gebieden rond de meren van Genève (Foto 1) en Neuchâtel. In dat westelijke en zuidelijke gebied liggen 80% van de wijngaarden van Zwitserland (12.000ha); we hebben ons daarop dan ook geconcentreerd en het noordoosten buiten de degustatie gehouden.

VISIE ACHTER HET KIEZEN VAN DE WIJNEN

Wij benaderen wijn liefst via de druivenvariëteit, dus proeven we graag monocépages. Bij de witte wijnen is er op vlak van de variëteiten een tweedeling op te merken. Enerzijds is er de tafeldruif chasselas, veruit de meest aangeplante witte druif (27% van het totaal (wit en rood) wijnbouwareaal in ha), ter plaatse ook "fendant" genoemd. Anderzijds is er een heel aantal variëteiten dat op veel kleinere oppervlakken staat, die wijnen voortbrengen die uniek zijn voor Zwitserland en een bijzondere charme kunnen hebben. Bij het overlopen van de mogelijkheden vielen ons vooral de humagne blanche en de petite arvine op. Bovendien maakt men in Ticino van de merlot door zachte persing ook een witte wijn, een bijzonderheid die we zeker wilden meenemen in onze degustatie.

In het rode gamma domineert de pinot noir met 29% van alle (wit en rood) aanplant, maar ook daar zien we typisch Zwitserse variëteiten zoals de diolinoir en de gamaret. Deze komen vaak samen voor in een typisch Zwitserse blend, de Dôle, waarin de pinot noir moet domineren over diolinoir, gamaret en gamay. Daarnaast maakt men in Ticino, waar hoofdzakelijk merlot staat, van deze druivenvariëteit natuurlijk ook rode wijn. Tot slot is er een stijgende interesse in kwalitatief hoogstaande pinot noir; een goede keuze om de avond af te sluiten.



De barriques in nieuwe Franse eik, waarin de witte merlot van Guido Brivio tot rijping komt.



Commanderij Pajottenland proeft de Zwitserse wijn.

Geproefd

De witte wijnen werden tot aan het opdienem op 4°C gehouden en kwamen dus behoorlijk koud het glas in. De rode wijnen werden ook vanuit de fles opgediend, op ongeveer 18°C bij inschenken.

Fendant AOC “Sans Culotte” Charles Bonvin Fils, 2014

Deze wijnmaker uit Sion beschouwt zich als de oudste van de Valais met het jaartal 1858 op zijn etiketten. Gebaseerd op de tafeldruif chasselas (Duits: gutedel), die in Zwitserland aangeplant staat op meer dan 5.000ha. Jancis Robinson vermeldt in haar wijnencyclopedie dat de Zwitsers hun witte wijnen vaak ook malolactaat gisting laten ondergaan, om de frisse appelzuren in te wisselen voor de zachtere melkzuren. Dat geldt dus niet alleen voor deze fendant....

Op zicht een wijn die lichtstrogeel in het glas toont, met een zachtgroene tint en een lichte vorming van luchtbellen, uiteraard zonder parelend te zijn (verdwijnt met walsen). In de neus aanvankelijk gesloten, bij walsen een lichtflorale toets plus een beetje petrol. In de mond lichtprikkelend op de tong, floraal maar niet zoet met een fijn zuurtje, een toets van champignons en een groen bittertje in de vrij korte afdrank. Een gewone wijn, zonder veel finesse of charme.

Humagne Blanche van Charles Bonvin Fils, 2013

Deze variëteit is wellicht de minst aangeplante: alles bij een slechts 30ha in de Valais. Het gaat hier om een oude kruising, mogelijk afkomstig uit het dal van Aosta, en we blijven bij dezelfde wijnmaker.

Zicht in het glas zowat gelijk aan de vorige wijn. Bij proeven komt de wijn voller over dan de fendant, met een lichtvettige aanzet die overgaat in zachte honingtoetsen, bloemen, subtiële aroma's van peer, ananas en witte perzik met een hint van nootjes en toast. Opnieuw vallen de bescheiden zuren op, die niet lang aanhouden. Het bittertje in de afdrank is er ook weer. Aangenamer dan de eerste vanwege de betere florale toetsen en de fijnere afdrank.

Petite Arvine van Philippe Varone, 2015

Opnieuw een bijzondere variëteit verbouwd in de Valais op in totaal ±150ha (gegevens 2009), mogelijk ook van Italiaanse afkomst (Arvedal). Staat op steile windbeschutte terrassen in veel zon. Zijn latere oogst geeft deze druif meer suikers.

Strogeel en helder in het glas, in de neus eerst vrij gesloten, maar na walsen gekenmerkt door een frisse citrustoets. Bij proeven blijven in deze droge wijn de frisse evenwichtige zuren aanwezig, met fijne aroma's van citrusfruit, ananas, abrikoos, rabarber plus minerale toetsen. In de afdrank, die toch langer is dan bij de vorige wijnen, is limoen op te merken tegen een achtergrond van lichtjes zilte en aardse tonen. Opnieuw beter dan de vorige, complexer vanwege de mineraliteit, de krachtiger aroma's en het betere evenwicht.

Bianco Rovere DOC van Guido Brivio, 2014

We gaan naar Mendrisio aan de zuidelijke uitloper van het meer van Lugano, hartje Ticino. Deze wijn is gebaseerd op een zeer zachte persing van merlot, direct gevolgd door de fermentatie en een maturatie van acht maanden op nieuwe Franse eik (foto 4). De technische fiche vermeldt het niet

maar ook hier heeft de wijn een malolactaat gisting ondergaan. Brivio vermeldt: dit is een bewaarwijn (minstens acht jaar).

In het glas zeer lichtgeel. In de neus aangenaam complex, lichtjes geroosterd, vanille, kruidige en florale maar ook fruitige toetsen. Bij proeven valt de zachte en rijke iets vettige aanzet op, evenwichtig met een mooie versmelting van fruitige en minerale toetsen waarbij de maturatie een elegante structuur oplevert. Opvallend lange afdrank met subtiële toasting. Zeer aangename wijn met buitengewone kenmerken qua textuur en afdrank. Zeer mooi gebruik van het vat.

Prà Rosso DOC van Guido Brivio, 2012

Onze eerste rode wijn, van dezelfde variëteit en bij dezelfde wijnmaker als de vorige wijn. Na persing heeft deze wijn volgens de fiche een maceratie ondergaan gedurende 5 – 9 dagen bij 27°C. Daarna volgde een maturatie in dezelfde stalen tanks gedurende 10 maanden. Geen hout in de opvoeding. Dit levert een wijn op om niet meer dan 5 jaar te bewaren.

Bij walsen in het glas valt onmiddellijk op dat dit een al wat oudere wijn is, duidelijke evolutie, redelijk geconcentreerde kleur maar met een waterrand. In de neus is deze wijn open, licht animaal en gedomineerd door (over)rijp fruit, rijpe aardbei en bosbes. Bij proeven is de tannine goed versmolten, maar valt opnieuw de (over)rijpe aardbei op, aangevuld met gestoofde pruim, confituur, specerijen en iets van peper. De zuren zijn ietwat scherp en de afdrank is vrij kort. Deze merlot is niet foutief, maar is wel al op de terugweg.



Proeven en nota's nemen, passie en aandacht

Dôle Chamoson AOC van Cave La Tornale, 2015

Terug in de Valais, gaan we van Sion een 15-tal km stroomafwaarts en komen terecht in Chamoson, waar Jean Daniel Favre zijn Dôle maakt. Deze wijn is een blend van vier cépages waarbij de pinot noir domineert over de gamay, de diolinoir en de gamaret. Dat levert een wijn op die 3 tot 5 jaar bewaard kan worden.

In het glas een donkerrode, nog net transparante wijn, met fijne waterrand. In de neus valt onmiddellijk het verse fruit (vooral kers) op, waarin we ook de beaujolaïstoetsen herkennen, wellicht afkomstig van de gamay. In de mond wordt deze indruk van beaujolais bevestigd, maar proeven we ook vijgen en wat zoethout, een lichte mentholtoets, vlierbes en framboos tegen een kruidige achtergrond. Deze zeer levendige wijn met versmolten tannine en mooie zuren heeft ook een aangename, middellange afdronk. Een wijn die behoort tot de zeer positieve verrassingen van onze avond.

Pinot Noir Vieilles Vignes van Domaine de la Rochette, 2011

Deze wijn is afkomstig van 5ha aanplant in Cressier, een gebied tussen het meer van Neuchâtel en het meer van Biel, dus iets ten noorden van Neuchâtel. Hier is Jacques Tatasciore actief als wijnmaker en deze wijn is zijn pinot noir-paradepaardje.

In het glas zien we een heel donkere wijn, die meer lijkt op een vin noir van Cahors dan op een bourgogne; vervult de meest geconcentreerde wijn van de proeverij. Het is ook de oudste wijn van de avond maar in tegenstelling tot de rode merlot is hier in de kleur geen evolutie op te merken. In de neus een zeer aangenaam en complex parfum van rood fruit en zachte houttoetsen. Bij proeven is het een even-

wichtige en geconcentreerde wijn, waarin de kersen en houttoetsen versmolten zijn en de complexiteit ook kruiden, bittertjes en aangename zuren omvat. Er is geen referentiekader voor deze wijn. Sommigen onder ons merken op dat deze wijn nog gerust wat jaren zou mogen kelderen. Iets heel bijzonders, nooit eerder gedronken, complex, verfijnd, maar helemaal geen typische bourgogne.

Andere tradities, andere wijnen....

Al proevend hebben we een wijnland leren kennen waarin alles anders is. Waarin de witte wijnen gevinifieerd worden als rode en de Bourgogne eruit kan zien als een malbec-wijn uit de Cahors. Zwitserland lijkt als niet-EU-land deels los te staan van de wijnaanpak in de omringende landen. Toch levert die eigenzinnigheid leuke verrassingen op. Bij de witte wijnen geven de kleinere variëteiten interessantere wijnen dan de massadruif chasselas, en was de witte merlot uit Ticino de verrassing van de avond; die leek even ragfijn en complex als de beste cheninwijnen uit de Loire. Bij de rode wijnen was de Dôle de echte verrassing van de avond: een sprinkelende blend zonder veel pretenties, gewoon heel lekker, modern, fris, origineel (en betaalbaar!). Onze afsluitende pinot noir onttrok zich aan alle referentiekaders: een evenwichtige wijn met een breed palet aan smaaksensaties, als knallend statement van een jonge ambitieuze wijnmaker die blijkbaar iets totaal nieuws wil maken van een druif die iedereen meende te kennen. De Zwitsers gaan recent trouwens vooral voor de rode wijn: 58% van de nieuwe aanplant is pinot noir. Dat die toevallig ook domineert in de Dôle is volgens ons bijzonder mooi meegenomen. Deze degustatie heeft voor onze commanderij aangetoond dat Zwitserse wijn toch wel heel wat meer is dan dat glas fendant bij de raclette. 🍷