

bijlage bij wijntrends

PROEFWERK

elke maand 10 wijnen voor u geproefd

www.wijntrends.be

Commentaren & ontdekkingen

De wijnen voor deze nieuwsbrief worden maandelijks in objectieve blinddegustaties geproefd door een team van sommeliërs en wijnamateurs, onder leiding van hoofdredacteur Frank Van der Auwera. Het proefpanel kijkt daarbij zowel naar het onmiddellijk drinkplezier, de gastronomische capaciteiten als het eventuele ontwikkelingspotentieel (bewaarcapaciteiten) van een cru.

Geen enkele origine, stijl of prijsvork geniet van een voorkeursbehandeling. De teams hebben vooral oog voor de prijs-kwaliteit-verhouding van een fles. Dat betekent concreet dat elke fles wordt beoordeeld in zijn context en genre. En niet vanuit zijn etikettenreputatie of officiële status. Elke wijn moet zich effectief in het glas bewijzen.

Bedoeling is wel dat maandelijks een breed spectrum aan wijnen de revue passeert. Zowel avontuurlijke wijnen (uit nieuwe

of verrassende appellaties of minder voor de hand liggende wijnstijlen) als degelijke basiswijnen voor courant gebruik (meestal in een zachtere prijsklasse) of 'classics', namelijk flessen uit 'traditionelere' appellaties of regio's, die wereldwijd reeds lang over een reputatie en imago beschikken.

We geloven niet in een dogmatische schaal die wijnen quotteert op /10, /20 of /100 punten. Wel in niveaoverschillen. De proevers hanteren daarom volgende legende :

- ↗ correcte wijn in zijn genre
- ↗↗ leuke wijn in zijn genre
- ↗↗↗ aantrekkelijke wijn in zijn genre
- ↗↗↗↗ zeer goede wijn in zijn genre
- ↗↗↗↗↗ uitmuntende wijn in zijn genre

Château Piqueur Saint- Hippolyte,

Coteaux du Languedoc 2003 (Frankrijk)



Type: rood
Druivenrassen: Syrah, Grenache

Uit het klimatologisch knotsgekke jaar 2003 komt deze kleine fruitduivel, die geproduceerd wordt door de coöperatieve Les Vignerons Réunis de Fortès. Zijn prijs is alleszins superdemocratisch, maar het leuke is dat ook de flesseninhoud bijzonder charmeert. Op de felle robijnrode kleur met zijn vette tranenkrans volgt immers een mooi, rijp boeket van, vooral, griottes en krieken. Idem in de mond: lekker vlezig voor zijn prijs, met opnieuw veel griottes en ook bosaardbeitjes. Ondanks zijn zonnige en jeugdige karakter - zoek geen diepgang of finesse, maar eerlijk fruitplezier - blijft de alcohol binnen de perken (12,5%). Een sympathieke, soepele wijn met het fruittemperament van die dekselse zomer van 2003. Wel vrij koel serveren (max. 13/14°C).

Handelaar: Carrefour/GB (diverse verkooppunten)

Prijs/fles: 4,98 euro

Bewaren of ontkurken? Binnen het jaar drinken.

Gastronomie: charcuterie, pasta napolitana, gegrilde steak, confit de canard, chili con carne, stoofvlees.

Ons oordeel: ↗↗↗

Clos d'Opleeuw, Haspengouw 2002 (België)



Type: wit
Druivenrassen: Chardonnay

De man achter deze wijn is de Belg Peter Colemont, die in één van onze vorige nieuwsbrieven voor zijn 2001 al vier kurkentrekkers kreeg toegewezen. Deze keer gaan we voor de maximumscore, en wel om twee redenen. Eén: hij bewijst met deze nieuwe 2002 dat hij géén eendagsvlieg is die 'toevallig' één oogstjaar weet te vatten. En twee: het is andermaal een moderne, krachtige Chardonnay die zonder blozen naast veel Franse (illustere) voorbeelden mag staan. Een beredeneerd gebruik van verse eik (12 maanden), een heerlijk boeket al van hazelnoten, vanille, perzik en tangerine, gevolgd door een fijn noterige, maar tegelijk gespierde smaak van Provençaalse perzik en met prima fraîcheur. Lange, toasty afstronk. Of u van dit collector's item - Peter produceert slechts 1000 liter - een flesje te pakken krijgt, valt te betwijfelen, maar één ding is zeker: aangezien hij straks zijn oogst 2004 commercialiseert, kunt u best nu al beginnen te reserveren...

Handelaar: Peter Colemont (Gors-Opleeuw), 012.74.66.22

Prijs/fles: 15 euro (voor 50 cl)

Bewaren of ontkurken? Nu drinken tot najaar 2007.

Gastronomie: tarbot, gebakken rog vleugel, fazant, gebakken zwezerik, kalfsblanket.

Ons oordeel: ↗↗↗↗↗