

Proefverslag Roussillonwijnen

Zonnige noot

Het proefjaar 2006-2007 begon alvast met een zonnige noot: na een door regen overspoeld augustus werden we in Lochristi verwelkomd door de zon en haar wijnen: de wijnen van de Roussillon.

Hoewel niet alle handelaars zich aan hun belofte hielden om deze degustatie aan te doen, konden we toch ruim voldoende kennis maken met het palet aan wijnen dat de Roussillon telt. De handelaars die wel present waren, zijn Van Hende, Enotria, 't Soete Huys, Caves de France en de invoerder van Joliette, wat mij betreft de ontdekking van deze degustatie.



Foto: de invoerder van Joliette legt Alain Bloeykens en Simonne Wellekens uit waarom de wijnen van dit domein zo goed zijn.

Types Roussillonwijnen

We proefden een verscheidenheid aan wijnen, die zich laten indelen in zeven types:

- **Fris wit:** hoewel zonovergoten is de Roussillon in staat om erg frisse wijnen te produceren, met een mooie zuurstructuur en veel fruitaroma's.
- **Stevig wit:** doorgaans iets oxidatiever dan de voorgaande reeks, vaak ook met houtlagering en langdurig schilcontact bij de gisting.
- **Rosé:** kijk niet neer op rosé! Als je sommige rosés uit deze streek geproefd hebt, dan weet je dat het niet allemaal vis-noch-vlees-wijnen hoeven te zijn.
- **Licht rood:** vaak gemaakt van jongere stokken dan de volgende categorie, maar als ze goed gemaakt zijn, vind je een plezierwijn in je glas die elk tuinfeest tot een succes maakt.
- **Stevig rood:** gezien het klimaat wekt het geen verwondering dat de Roussillon in staat is om forse, tanninerijke maar toch rijpe wijnen te produceren.
- **Zoet wit:** naast de bekende muscat de rivesaltes zorgt de Roussillon ook nog voor andere zoete witte wijnen zoals de nu helaas bijna uitgestorven "Grand Roussillon".
- **Zoet rood:** Velen kennen slechts de porto als zoete rode wijn, maar de Franse tegenhanger Banuyls doet niet onder. Vooral de gerijpte exemplaren zijn vaak de moeite.

De onderstaande proefnota's en kwoteringen (Kw) zijn van Peter. Sleutel bij de kwoteringen: AAA = uitstekend, AA=zeer goed, A=goed, B=redelijk, C=minder, D=fout.

Fris wit

<i>Wijn</i>	<i>Omschrijving</i>	<i>Prijs</i>	<i>Kw</i>
<i>Galhaud – Viognier-Muscat 2005</i>	Een fruitige, aangename wijn die zich uitstekend leent als aperitief of op een zonnig terrasje.	€ 6,35	A



Den Bloeyenden Wijngaerd

<i>Château de Jau Côtes du Roussillon Villages 2005</i>	Goede neus met aroma van bloempjes. De smaak valt wat weg.	€ 6,29	B
<i>Château Planares Cuv. Prestige 2005</i>	Weinig ontwikkelde neus. Bijna zoet in de mond. Misschien wat commercieel, maar goed gemaakt.	€ 6,84	A

Stevig wit

<i>Wijn</i>	<i>Omschrijving</i>	<i>Prijs</i>	<i>Kw</i>
<i>Mas Karolina – Grenache gris, muscat en macabeo</i>	Goede body. Fijn met frisse zuren. Uitstekende begeleider van een maaltijd met bv wit vlees.	€ 7,86	AA
<i>Mas Amiel Altaïr 2003</i>	Bloempjes, wat medicinaal (Riesling-indruk van petroleum), acacia-honing.	€ 15,25	A
<i>Clos de Paulliles Collioure 2005</i>	Tropisch fruit (banaan) in de neus. Goed in balans en een fijne afdrank. Mocht iets meer zuren hebben.	€ 8,28	A
<i>Château Planares Le Romain 2003</i>	Fijne en lekkere wijn met houttoets, stevige body en presente zuren.	€ 13,95	

Rosé

<i>Wijn</i>	<i>Omschrijving</i>	<i>Prijs</i>	<i>Kw</i>
<i>Mas Amiel 2004</i>	Weinigzeggend, aroma bloeit niet open. Goed in balans, maar te weinig smaak.	€ 8,08	B
<i>Clos de Paulliles 2005</i>	Roosjes, snoep en fruit. Lekker en plezant.	€ 6,84	A

Licht rood

<i>Wijn</i>	<i>Omschrijving</i>	<i>Prijs</i>	<i>Kw</i>
<i>Mas Karolina Grenache – Carignan 2005</i>	Goed gemaakte, erg fruitige wijn. Alcoholrijke plezierwijn.	€ 7,80	A
<i>Château de Jau 2002</i>	Groene indruk met overheersend kruidnagel. Zwak in de mond.	€ 6,29	C
<i>Planares cuv. Prestige 2004</i>	Geur van speculaaskruiden. Vrij hard nog, maar goede tannine en zuren.	€ 7,15	A

Stevig rood

<i>Wijn</i>	<i>Omschrijving</i>	<i>Prijs</i>	<i>Kw</i>
<i>Mas Amiel – Le Plaïsir 2004</i>	Verschroeid-vulkanisch aroma naast rijp fruit. Aangename wijn met weinig tannine.	€ 8,08	A
<i>Mas Amiel - Notre Terre 2004</i>	Potige wijn met terroir-indruk in de finale. Goede tanninestructuur.	€ 9,62	A
<i>Mas Amiel – Carerades</i>	Zeer tanninerijke, mooie wijn. Fruitig met goed gedekte alcohol. Duidelijke vatrijping.	€ 12,71	AA
<i>Château de Jau Talon Rouge 2003</i>	Fruitige geur met jeneverbes. Erg zuivere wijn die geen houtrijping gekregen heeft, maar omwille van	€ 13,58	AA



Den Bloeyenden Wijnzaeret

<i>Joliette 2003</i>	zijn tanninestructuur dat ook niet nodig heeft. Deze "instapwijn" is duurder dan vele andere prestigewijnen uit dezelfde streek. Maar hij biedt een aantrekkelijk, rijk aroma van chocolade en besfruit. Erg alcoholrijk en veel rijpe tannine.	€ 9,90	AA
<i>Joliette cuv. Roman Mercier 2001</i>	De middenklasser van Joliette bouwt op het elan van de instapwijn verder, maar biedt een compacte en erg krachtige indruk. Fruitbom zonder meer, met een correct toegepaste houtlagering.	€ 12,50	AA
<i>Joliette cuv. Montpins l'Extrait 2001</i>	Zeer fijne, fruitige terroirwijn met stevige tannine. Kan nog jaren mee, maar is nu al op dronk. Een klasbak.	€ 18,00	AAA
<i>Mas Cremat</i>	Redelijk fijn met veel fruit in het aroma en goede zuren.	€ 12,50 (?)	A
<i>Domaine Fontanel (Tautavel) 2003</i>	Fruiting en vol met goede tannine en een opvallend lange afdronk.	€ 12,00	AA
<i>Domaine Gardiès Millères 2004</i>	Gestoofde indruk, erg fruitig. Rijk en vlezig in de mond met opvallende tanninestructuur.	€ 12,00	AA

Zoet wit

<i>Wijn</i>	<i>Omschrijving</i>	<i>Prijs</i>	<i>Kw</i>
<i>Mas Amiel Vintage Blanc 2002</i>	Weer een riesling-achtige indruk (petroleum). Fijn zout, zelfs iets terroir, blijft lang hangen.	€ 18,60	AA
<i>Château de Jau Muscat de Rivesaltes 2005</i>	Typisch muscat-aroma met floraal tintje. Erg lekker maar niet speciaal.	€ 10,47	A
<i>Château de Jau – Grand Roussillon</i>	Een tegenwoordig nog zelden gemaakte AOC uit de Roussillon. Indruk van nootjes, wat ambréstijl.	€ ?	A
<i>Planares – Muscat de Rivesaltes 2005</i>	Correct en lekker, maar weerom niet speciaal.	€ 10,75	A

Zoet rood

<i>Wijn</i>	<i>Omschrijving</i>	<i>Prijs</i>	<i>Kw</i>
<i>Mas Amiel Vintage Rouge</i>	Fruiting en nogal gewoontjes.	€ 14,87	B
<i>Mas Amiel Reserve 6 ans</i>	Klassiek rancio-effect dat je in dergelijke wijnen verwacht aan te treffen. Lekker als je daar van houdt.	€ 11,60	A
<i>Mas Amiel Vintage Reserve 2002</i>	Lekker, doortimmerd en breed. Snoepjes-achtige indruk, leent zich uitstekend bij wat zoete desserts. Kan vermoedelijk ook chocolade aan.	€ 18,78	A
<i>Mas Amiel Reserve 15 ans</i>	Zeer goed, ook weer rancio maar niet gebrand. Zoet maar evenwichtig, goed gedekte alcohol.	€ 23,60	AA



Den Bloeyenden Wijngaerd

<i>Château de Jau – Banyuls rimage</i>	Lekker maar nogal gewoontjes.	€ 11,31	B
<i>Château de Jau – Banyuls mise tardive</i>	Rijker en aromatischer dan de gewone rimage, ook weer zoet maar goed in balans.	€ 14,51	A
<i>Rivesaltes Grenat 2003</i>	Lekkere maar geen indrukwekkende wijn. Correct gemaakt, maar mocht aromatischer zowel in de neus als in de mond.	€ 8,75	A



Foto: bij zulke temperaturen is wijn koelen noodzakelijk, ook voor de rode wijnen.

Peter Doomen, september 2006