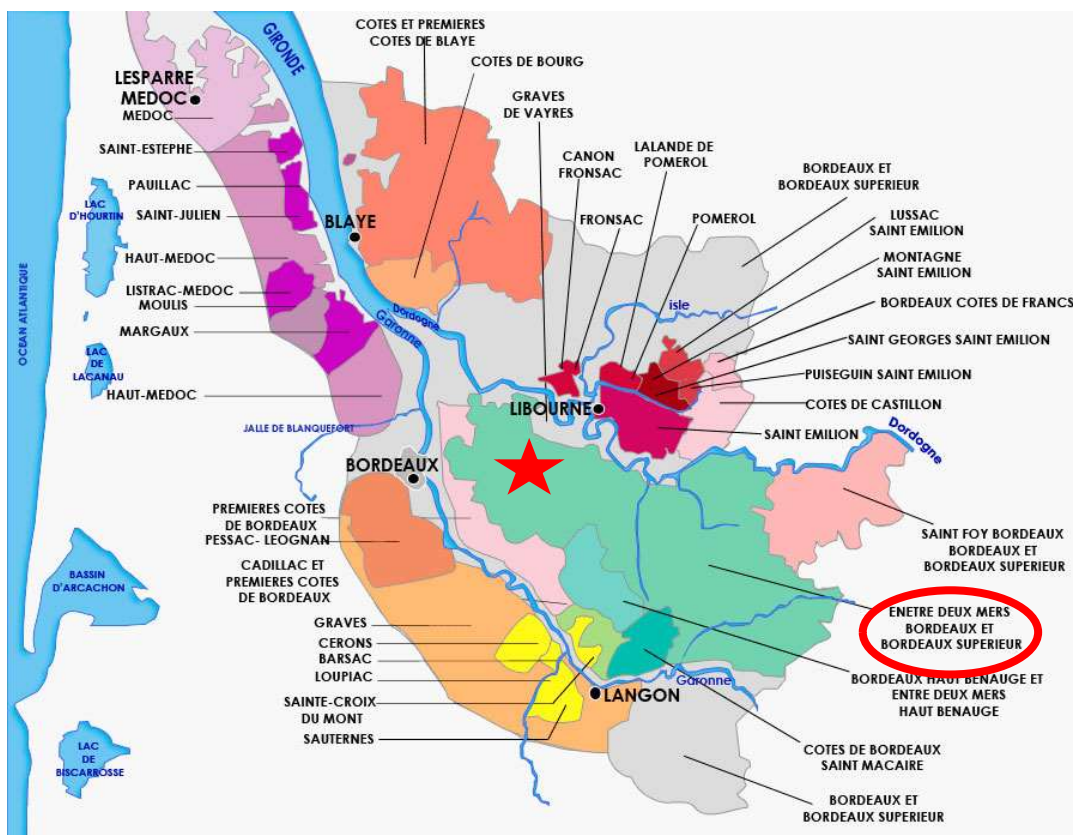


Special: Domaine Roche - Teycheney (21 november 2023)

Met Jozef Blyenbergh heeft onze wijnclub een heuse eigenaar van een wijngaard in de Bordeauxstreek in zijn rangen. Het is dan ook mede dankzij hem dat we op onze special kennis kunnen maken met de wijnen van *Vignobles Roche-Teycheney* uit de appellatie Entre-deux-Mers, tussen de rivieren Dordogne en Garonne. Het domein is een recent huwelijk tussen twee buren uit Montussan en Beychac-et-Caillau die al generaties lang aan wijnbouw doen. De familie Roche is eigenaar van *Domaine de la Grave*, terwijl de Teycheney's *Château La Loubière* en *Vignobles Jade* (Saint-Emilion) bezitten. In het nieuwe fusiebedrijf zorgt Teycheney voor de exploitatie van de wijngaarden en de wijnbouw, en houdt Roche zich voornamelijk met het commerciële aspect bezig. Vandaag zit Roche-Teycheney in een overgangperiode, waarbij zowel wijnen van de voormalige aparte domeinen als van het nieuwe domein aangeboden worden. Dat geeft de degustatie van vanavond een uniek karakter.



Michaël Gangl (Wijnunie Vlaanderen) gidst ons met kennis van zaken door de kelders van het domein. Hij heeft een representatieve selectie gemaakt met een rosé, drie witte en acht rode wijnen, zodat we een mooi totaalbeeld krijgen van *Vignobles Roche-Teycheney*, waarvoor hij een bijzonder woord van dank verdient.

Op een gewone degustatie wisselen de clubleden van gedachten over de gedegusteerde wijnen en formuleren een beoordeling. Op de special, waar ook gasten op uitgenodigd zijn, gebeurt dat niet. Natuurlijk wordt er aan de tafeltjes gewalst, geroken, geproefd en gediscussieerd, maar een beoordeling wordt niet gegeven. Daarom staat in dit verslag alleen de informatie die Michaël Gangl zelf over elke wijn gegeven heeft.

1. **Domaine de la Grave Tradition Rosé, AOC Bordeaux 2022 (€ 12,14)**

Bodem: Kleikalkgrond

Leeftijd: De wijnstokken zijn tussen 10 en 40 jaar oud.

Opbrengst: Per hectare bevinden zich max. 5000 wijnstokken om de groei en rijping van de druiven te bevorderen.

Oogst: Volledig met de hand geplukt. Volledig behandeld volgens 'lutte raisonnée' waarbij men bijvoorbeeld het sproeien zal beperken tot het uiterste minimum dat aanbevolen wordt door het AOC.

Vinificatie: Direct persen om oxidatie te beperken en het fruitige karakter van de druivensoort te behouden. Daarna wordt de most gedurende 8 dagen op 10°C gehouden. De gisting vindt plaats op lage temperatuur (17°C) om zo het accent te leggen op fruitigheid. Daarna lagering van de lies op inox gedurende 3 maanden.

Druivenras: cabernet sauvignon 100%

Proefnotitie: Lichtroze van kleur, helder met een mooie schittering in het glas. In de neus een boeket van rood fruit met vooral aardbei en frambozen. Frisse fruitige rosé In de mond een mooi evenwicht tussen frisse zuren en jeugdige fruitigheid.



2. **Domaine de la Grave Tradition Blanc, AOC Bordeaux 2022 (€ 12,14)**

Bodem: Kleikalkgrond / zandig

Leeftijd: De wijnstokken zijn tussen 10 en 50 jaar oud.

Opbrengst: Per hectare bevinden zich max. 5000 wijnstokken om de groei en rijping van de druiven te bevorderen.

Oogst: Volledig met de hand geplukt. Volledig behandeld volgens 'lutte raisonnée' waarbij men bijvoorbeeld het sproeien zal beperken tot het uiterste minimum dat aanbevolen wordt door het AOC.

Vinificatie: Er vindt reeds een selectie van de druiven plaats op het veld. De druiven worden in hun geheel geperst en gekneusd voor een betere extractie van het sap. Daarna wordt de most gedurende 8 dagen op 10°C gehouden. De gisting vindt plaats op lage temperatuur (17°C) om zo het accent te leggen op fruitigheid. Daarna lagering van de lies op inox gedurende 3 maanden.

Druivenras: sauvignon blanc 50%, sémillon 40%, muscadelle 10%

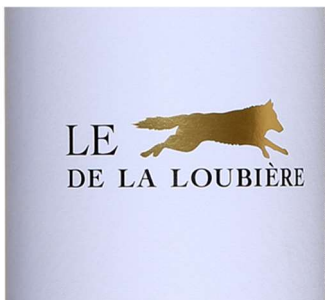
Proefnotitie: Witgeel van kleur, helder met een mooie schittering in het glas. Typische sauvignon blanc, grassige tinten gecombineerd met een boeket van jong fruit en agrumes.

Mooie droge wijn met in de mond een mooi evenwicht tussen z'n frisse zuren en z'n jeugdige fruitigheid.

Een frisse, soepele wijn die kan fungeren als aperitief of als begeleider bij schaaldieren en een mooi stukje gegrilde vis.



3. La Loup de la Loubière Blanc, AOC Bordeaux 2022 (€ 13,58)



Bodem: Kleikalkgrond / zandig

Leeftijd: De wijnstokken zijn 40 jaar oud

Opbrengst: 7200 flessen

Oogst: Volledig met de hand geplukt.

Volledig behandeld volgens 'lutte raisonnée' waarbij men bijvoorbeeld het sproeien zal beperken tot het uiterste minimum dat aanbevolen wordt door het AOC.

Vinificatie: Nieuwe eikenhouten vaten worden hier gebruikt voor de vinificatie, waarna de wijn voor 45% opgevoed wordt in houten vaten (12,5% in nieuwe) en 55% in grote amphoren. Bâtonnage 2* per week.

Druivenras: sauvignon blanc 40%, 30% sauvignon gris, sémillon 15%, muscadelle 15%

Proefnotitie: Het is aromatisch, pittig met een mooie frisheid. Op de neus charmeert het je, in de mond ben je overtuigd! Citrusaroma's verlengd door fruittonen en een licht kruidige toets. Het geheim schuilt in de mix van de meeste Sémillon-druivensoorten, waardoor de wijn complexiteit en zachtheid krijgt. Op tafel past hij uitstekend bij zachte kazen.

4. Château La Loubière Blanc, AOC Bordeaux 2020 (€ 29,65)

Bodem: Kleikalkgrond / zandig

Leeftijd: De wijnstokken zijn 40 jaar oud

Opbrengst: 2400 flessen

Oogst: Volledig met de hand geplukt.

Volledig behandeld volgens 'lutte raisonnée' waarbij men bijvoorbeeld het sproeien zal beperken tot het uiterste minimum dat aanbevolen wordt door het AOC.

Vinificatie: Persing van de volledige druiven onder lage temperatuur, alcoholische gisting in houten vaten en amforen. Opvoeding op eikenhouten (60%) vaten, waarvan 24% nieuwe vaten en 40% in amforen.

Druivenras: sauvignon blanc 75%, sauvignon gris 25%

Proefnotitie: De vintage 2020 is de eerste vintage van Château La Loubière blanc gemaakt van een blend van sauvignon blanc en sauvignon gris. Er wordt met uiterste zorg gewerkt in de stijl van de grote wijnen uit de Bourgogne of de Loire. Elk perceel werd onderworpen aan specifieke monitoring, met als doel een grondige kennis van zijn eigen kenmerken te verkrijgen. Een bijna cluster per cluster persen en een compromisloze proeverij leidden onze stappen in de creatie van een wijn die nu al verblindt door zijn spanning, zijn finesse, zijn aromatische subtiliteit en zijn lengte in de mond.



5. La Loup de la Loubière Rouge, AOC Bordeaux 2016 (€ 13,58)



Bodem: Kleikalkgrond / zandig

Leeftijd: De wijnstokken zijn 40 jaar oud

Opbrengst: 46000 flessen

Oogst: Volledig met de hand geplukt. Volledig behandeld volgens 'lutte raisonnée' waarbij men bijvoorbeeld het sproeien zal beperken tot het uiterste minimum dat aanbevolen wordt door het AOC.

Vinificatie: Alcoholische gisting op inox cuves 4 weken, opvoeding op inox cuves, een wijn gemaakt op zijn fruitigheid.

Druivenras: merlot 89%, 5% malbec, 3% cabernet franc, 3% cabernet sauvignon

Proefnotitie: Een soepele fruitige rode bordeaux.

6. Château Rochebert Rouge, AOC Bordeaux supérieur, 2018 (€ 9,53)



Bodem: Kleikalkgrond / graves / zandig

Leeftijd: De wijnstokken zijn tussen 5 en 45 jaar oud.

Opbrengst: Per hectare bevinden zich max. 5000 wijnstokken om de groei en rijping van de druiven te bevorderen.

Oogst: Volledig met de hand geplukt. Volledig behandeld volgens 'lutte raisonnée' waarbij men bijvoorbeeld het sproeien zal beperken tot het uiterste minimum dat aanbevolen wordt door het AOC.

Vinificatie: Er vindt reeds een selectie van de druiven plaats op het veld. Ontriesting en kneuzen van de druiven voor het bevorderen van de extractie (inzake kleur en smaak). Maximale extractie van kleur en aroma's door verschillende remontages. De maceratie (weken van de druiven) duurt 5 weken onder constante controle van de temperatuur (26-28°C tijdens de gisting). Op eiken vaten gelagerd gedurende 12 maanden met 100% luchtvochtigheid.

Druivenras: merlot 100%

Proefnotitie: Intens kersenrood van kleur. Complexe neus met enerzijds het fijn gerookte (afkomstig van het eiken vat) en anderzijds rood fruit. In de mond een mooie volle wijn, 'charnu' (vlezig, sappig), stevig en toch mooi evenwichtig. Een wijn die zich gemakkelijk laat drinken door z'n fijne houttoets en mooi boeket van rood fruit. Kan zowel bij wit vlees als bij rood vlees, ook gegrilde vleesgerechten (barbecue) geven een mooie harmonie met de wijn.

7. Source de Roche Rouge, AOC Bordeaux supérieur 2022 (€ 11,13)

Over deze wijn bevatte de PowerPoint geen informatie en ook op de website is er niets terug te vinden. Op mijn blaadje noteerde ik dat het om een fris-fruitige wijn gaat met een licht kruidige toets. De nog jonge tannines zijn zeker aanwezig, maar domineren niet. Een wijn om nog enkele jaren te laten rusten.

8. **Domaine de la Grave Tradition Rouge, AOC Bordeaux supérieur 2018 (€ 12,14)**

Bodem: Kleikalkgrond / gravel / zanderig

Leeftijd: De wijnstokken zijn tussen 20 en 60 jaar oud.

Opbrengst: Per hectare bevinden zich max. 5000 wijnstokken om de groei en rijping van de druiven te bevorderen.

Oogst: Volledig met de hand geplukt. Volledig behandeld volgens 'lutte raisonnée' waarbij men bijvoorbeeld het sproeien zal beperken tot het uiterste minimum dat aanbevolen wordt door het AOC.

Vinificatie: Er vindt reeds een selectie van de druiven plaats op het veld. Ontristing en kneuzen van de druiven voor het bevorderen van de extractie (inzake kleur en smaak). Maximale extractie van kleur en aroma's door verschillende remontages. De maceratie (weken van de druiven) duurt 5 weken onder constante controle van de temperatuur (26-28°C tijdens de gisting). Op eiken vaten gelagerd gedurende 12 maanden met 100% luchtvochtigheid.

Druivenras: merlot 90%, cabernet sauvignon 10%

Proefnotitie: Intens
granaatrood van kleur.
Complexe neus met enerzijds
het fijn gerookte
(afkomstig van het eiken vat) en
anderzijds vers rood fruit. In
de mond een mooie volle wijn,
'charnu' (vlezig, sappig),
stevig en toch mooi
evenwichtig. Een wijn die zich
gemakkelijk laat drinken door
z'n fijne houttoets en mooi
boeket van rood fruit. Kan nog
bewaren tot 2027



Ideale begeleider bij rood vlees,
ook gegrilde vleesgerechten
(barbecue) geven een
mooie harmonie met de wijn.

9. Domaine de la Grave Cuvée terroir Rouge, AOC Bordeaux supérieur 2017 (€ 17,27)

Bodem: Kleikalkgrond / gravel / zanderig

Leeftijd: De wijnstokken zijn tussen 20 en 60 jaar oud.

Opbrengst: Per hectare bevinden zich max. 5000 wijnstokken om de groei en rijping van de druiven te bevorderen.

Oogst: Volledig met de hand geplukt. Volledig behandeld volgens 'lutte raisonnée' waarbij men bijvoorbeeld het sproeien zal beperken tot het uiterste minimum dat aanbevolen wordt door het AOC.

Vinificatie: Er vindt reeds een selectie van de druiven plaats op het veld. Ontristing en kneuzen van de druiven voor het bevorderen van de extractie (inzake kleur en smaak).

Maximale extractie van kleur en aroma's door verschillende remontages. De maceratie (weken van de druiven) duurt 5 weken onder constante controle van de temperatuur (26-28°C tijdens de gisting . Op nieuwe eiken vaten gelagerd gedurende 12 maanden met 100% luchtvochtigheid.

Druivenras: merlot 50% + 50% malbec

Proefnotitie: Malbec is een druivensoort die voorkomt op het zuidelijk halfrond (Chili, Argentinië, Zuid-Afrika). Het brengt kruidige tonen aan de wijn. Gecombineerd met Merlot, wat voor meer rondheid zorgt, biedt het een krachtige, heerlijke en elegante wijn. Een intense granaatrode kleur en een kruidige en fruitige neus. In de mond biedt het een zeer rijk aromatisch palet met tonen van peper en rood fruit. Door de combinatie van deze twee druivensoorten kun je een fijne en elegante tannine vinden, terwijl de kracht en lengte van de afdronk behouden blijven.



10. Domaine de la Grave Cuvée prestige Rouge, AOC Bordeaux supérieur 2018 (€ 17,46)



Bodem: Kleikalkgrond / gravel / zanderig

Leeftijd: De wijnstokken zijn tussen 20 en 60 jaar oud.

Opbrengst: Per hectare bevinden zich max. 5000 wijnstokken om de groei en rijping van de druiven te bevorderen.

Oogst: Volledig met de hand geplukt. Volledig behandeld volgens 'lutte raisonnée' waarbij men bijvoorbeeld het sproeien zal beperken tot het uiterste minimum dat aanbevolen wordt door het AOC.

Vinificatie: Er vindt reeds een selectie van de druiven plaats op het veld en in de cave, waarbij enkel de beste druiven worden geselecteerd. Ontriesting en kneuzen van de druiven voor het bevorderen van de extractie (inzake kleur en smaak). Maximale extractie van kleur en aroma's door verschillende remontages. De maceratie (weken van de druiven) duurt 5 weken onder constante controle van de temperatuur (26-28°C tijdens de gisting). Op nieuwe eiken vaten (50%) gelagerd gedurende 12 maanden met 100% luchtvochtigheid.

Druivenras: Merlot 100%

Proefnotitie: Intens kersenrood van kleur. Zeer complexe neus met enerzijds het fijn gerookte (afkomstig van het eiken vat) en anderzijds vers rood fruit. In de mond een mooie volle wijn, 'charnu' (vlezig, sappig), stevig met aanwezige tannines die wijzen op het bewaarpotentieel. Kan nog bewaren tot 2027. Ideale begeleider bij rood vlees, ook gegrilde vleesgerechten (barbecue) geven een mooie harmonie met de wijn.

11. Château La Loubière Rouge, AOC Bordeaux 2020 (€ 14,81)

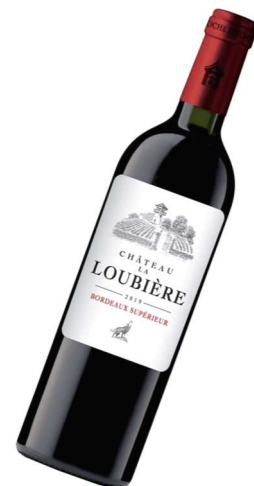
Bodem: Kleikalkgrond / zand
Leeftijd: De wijnstokken zijn 40 jaar oud

Opbrengst: 26500 flessen

Oogst: Volledig met de hand geplukt.
Volledig behandeld volgens 'lutte raisonnée' waarbij men bijvoorbeeld het sproeien zal beperken tot het uiterste minimum dat aanbevolen wordt door het AOC.

Vinificatie: Alcoholische gisting op inox cuves 4 weken, opvoeding op inox 74% en 22% op gebruikte houten vaten

Druivenras: merlot 100%



Proefnotitie: Er wordt bijzondere aandacht besteed aan de veredeling om onze keuzes voortdurend aan te passen aan de teeltkwaliteit van de druiven, begunstigd door een omschakeling naar biologische en biodynamische landbouw. Château La Loubière is harmonieus en genereus, zowel jong als na enkele jaren rijping kan ervan genoten worden

12. Domaine de la Grave Vieilles Vignes Rouge, AOC Bordeaux supérieur 2015 (€ 29,26)



Bodem: Witte gravel

Leeftijd: De wijnstokken zijn geplant in 1923.

Opbrengst: Per hectare bevinden zich max. 5000 wijnstokken om de groei en rijping van de druiven te bevorderen.

Oogst: Volledig met de hand geplukt. Volledig behandeld volgens 'lutte raisonnée' waarbij men bijvoorbeeld het sproeien zal beperken tot het uiterste minimum dat aanbevolen wordt door het AOC.

Vinificatie: Er vindt reeds een selectie van de druiven plaats op het veld en in de cave, waarbij enkel de beste druiven worden geselecteerd. Ontriesting en kneuzen van de druiven voor het bevorderen van de extractie (inzake kleur en smaak). Maximale extractie van kleur en aroma's door verschillende remontages. De maceratie (weken van de druiven) duurt 5 weken onder constante controle van de temperatuur

(26-28°C tijdens de gisting). Op nieuwe eiken vaten (50%) gelagerd gedurende 12 maanden met 100% luchtvochtigheid.

Druivenras: Merlot 100%

Proefnotitie: Intens kersenrood van kleur met paarse reflecties. Zeer complexe neus met enerzijds het jammy rijp rood fruit. In de mond een mooie krachtige wijn, een mooie complexiteit met aanwezige tannines die wijzen op het bewaarpotentieel.

Kan nog bewaren tot 2030. Ideale begeleider bij rood vlees, ook gegrilde vleesgerechten (barbecue) geven een mooie harmonie met de wijn

(Verslag: Johan De Smet)