

Degustatie: toppers met Hugo (13 december 2023)

Het thema van deze feestdegustatie belooft vuurwerk. Sommelier Hugo Van Landeghem wil ons enkele toppers laten proeven. Het is meteen zijn afscheidscadeau aan de club, die hij in 2000 op vraag van een vriend een jaartje uit de nood wilde helpen. Een jaar werd twee jaar en twee jaar werden er drie enzovoort. Uiteindelijk heeft Hugo zich meer dan twintig jaar ingezet voor de club. De lofrede van voorzitter Willy is dan ook niet overdreven. Zijn enorme kennis en ervaring dwongen bewondering af en hebben *Edelrot* naar een niveau getild dat best gezien mag worden. Maar met zijn niet aflatende enthousiasme, zijn opgewekte glimlach en zijn immer diplomatische aanpak wist hij ook te scoren op menselijk vlak. Voor we hem het allerbeste toewensen, laten we hem nog een laatste keer alles uit de kast – of beter gezegd: uit de kelder – halen.

Ook bij bestuurslid en huiskok Michel verandert er een ander. Hij stopt namelijk met zijn traiteurzaak, maar blijft gelukkig in de club en zal ons ook de volgende jaren verwennen met heerlijke gerechtjes. En uiteraard steekt hij op deze feestdegustatie een tandje bij.

1. Weingut Maximin Grünhaus, VDP Abtsberg Großes Gewächs, Riesling, Ruwer (Portovino, € 45)

De Ruwer is een riviertje dat amper 50 kilometer van de bron in de buurt van Trier in de Moezel uitmondt. Op de linkeroever, in Mertesdorf, bevindt zich het wijndomein van de familie von Schubert, dat momenteel geleid wordt door Maximin Grünhaus, een naam die het hart van elke liefhebber van rieslings uit de appellatie Mosel-Saar-Ruwer sneller doet slaan. Het domein maakt deel uit van de *Verein deutscher Prädikatsweingüter (VDP)* die wijn niet meer indelen volgens het suikergehalte in de most bij de oogst, zoals gebruikelijk in Duitsland, maar volgens de Franse methode waarin terroir de hoofdrol speelt. VDP-wijnen worden ingedeeld in *Gutsweine, Ortsweine* (vergelijkbaar met *village*), *erste Lage* (vergelijkbaar met *premier cru*) en *große Lage* (vergelijkbaar met *grand cru*). *Großes Gewächs* ten slotte wijst op een droog gevinifieerde wijn van een *große Lage*.

De 14 hectare grote Abtsberg is met zijn steile hellingen en bodem van blauwe leisteen de topwijngaard van het domein.



In het glas charmeert de intens gele wijn met lichte, fijne parels. Op die manier wordt de wijn door CO₂ beschermd tegen oxydatie. Opvallend is de boterigheid en de onmiskenbare petroleumtoets (carbuuraroma), die tot het DNA van de rieslingdruif behoort, maar zich meestal manifesteert bij oudere rieslings. Na wat walsen gaan die aroma's echter over naar

een frisse mineraliteit (te danken aan de leisteenbodem) en een vleugje ananas en peer. Dezelfde evolutie is merkbaar in de

mond, waar de smaken nog aangevuld worden met lychee en witte bloesem. Een zeer mooie riesling met een nagenoeg perfect evenwicht tussen strakheid en fruitigheid.



2. Domaine Sylvain Morey, Chardonnay 1^{er} Cru Champs-Gains 2018, AOC Chassagne Montrachet (Ter plaatse, € 60)



In het beroemde Bourgondische wijndorp Chassagne Montrachet weten ze al generaties lang wat wijn maken is. Het dorp telt een dertigtal producenten en twee derden van de productie is witte wijn. Niet mis, maar de cijfers worden nog indrukwekkender als je weet dat meer dan de helft van die witte wijn *premier crus* zijn, wat neerkomt op vijftig wijnen. Typisch voor de Bourgogne is dat zo'n premier cruwijngaard (veelal door erfenissen) toebehoort aan verschillende eigenaars. Van druiven van eenzelfde wijngaard kunnen dus verschillende wijnen worden gemaakt.



Een heldere, goudgele chardonnay met een botertoets, een lichte kruidigheid en aroma's van bloemen. Zo presenteert deze wijn zich die afkomstig is van den klei-kalkbodem. De aanzet begint vol en zelfs wat romig, waarna abrikoos en peer de bovenhand halen. Dat volle, romige en boterige is het resultaat van bezinksel van dode gistcellen (droesem, Frans : *lie*) tijdens de vatlagering die omgeroerd worden (*bâtonnage*). In die zin krijgen we hier een mooi voorbeeld van een traditionele witte bourgogne. Tegenwoordig is er echter een sterkere tendens om het boterige karakter te vermijden en strakkere wijnen te maken.

Bij de witte wijnen serveert Michel coquilles met groentjes in blanke botersaus.

3. Château Fleur Cardinale, Saint-Emilion Grand Cru classé 2014 (Ter plaatse, € 45)



De klassering van wijnen in de Médoc, die in 1855 ingevoerd werd en vijf klassen onderscheidt (van *premier cru* tot *cinquième cru*), is in steen gebeiteld: alleen Mouton-Rothschild slaagde er in 1973 in te promoveren van 2 naar 1.

Saint-Emilion daarentegen, dat de klassering in 1955 invoerde, huldigt een veel flexibeler principe: om de tien jaar zijn niet alleen promoties mogelijk, maar ook degradaties mogelijk, omdat domeinen een dossier moeten indienen om in een bepaalde klasse te kunnen blijven. Tot de *grand crus* behoren 65 châteaux die het label *grand cru classé* mogen dragen en 18 domeinen die mogen pronken met het label *premier grand cru classé*. Ook die topdomeinen moeten zich telkens weer bewijzen om hun status te behouden.

In 2001 kocht Dominique Decoster, een porseleinboer uit Limoges, het 20 hectare grote domein Fleur Cardinale. De inspanningen die hij leverde, werden beloond: het domein promoveerde naar de hoogste klasse van *grands crus classés*. Benieuwd of onze clubleden het daarmee eens zijn.

De volle, tranende, donkerrode wijn met kardinaalpaarse tint is een assemblage van merlot (70%), cabernet franc (25%) en cabernet sauvignon (5%). Hij opent met een overweldigende fruitkorf van rode en donkere vruchten: kers, aardbei, framboos, bosbes, bramen,... spelen een vloeiende, evenwichtige symfonie en worden aangevuld met een vleugje hout. In de mond wordt al dat fraais bevestigd en wordt een delicaat spel gespeeld van finesse en kracht. De aanzet is vol en warm met impressies van tijm en wordt gevolgd door een fruitige finale die voor de nodige fraîcheur zorgt. Tannines zijn nog altijd aanwezig, de afdronk is middellang. Een wijn waarin het beste uit de drie gebruikte druivensoorten werd gehaald en die terecht thuishoort in de champions league.



4. Château Clos Fournet, Saint-Emilion Premier grand cru classé 2014 (Ter plaatse, € 90)

In het centrum van Saint Emilion, op een bodem van klei en kalk, ligt het 22 hectare grote, ommuurde domein van Philippe Cuvelier. Deze blend van merlot (89%), cabernet sauvignon (7%) en cabernet franc (4%) is wat

geslotener dan de vorige wijn, maar geeft uiteindelijk aroma's van (licht gestoofd) rood fruit vrij, die afgewisseld worden met een lichte, frisse mineraliteit. Dat fruit komt terug in de mond. In de aanzet is de wijn rond en wat fluwelig, de tannines zijn mooi versmolten, waardoor de wijn evenwichtig en elegant overkomt, maar toch een zekere complexiteit heeft. De lange, intense afdrank maakt het plaatje compleet.



De parelhoen met appel en veenbes doen het prima bij deze toppers

5. Fratelli Alessandria, Barolo del Comune di Verduno 2018 (Portovino, € 45)

Tussen topwijnen mag een barolo niet ontbreken. De appellatie uit Piemonte beslaat elf gemeentes met gevarieerde bodems, die dus verschillende wijnen opleveren. Toch zijn voor alle barolo's de sleutelwoorden: tijd, lucht – karaferen nodig – en gastronomie. Bovendien worden barolo's pas 38 maanden na de eerste november van het oogstjaar op de markt gebracht.

In de regio worden twee stijlen onderscheiden. De oude stijl zweert bij wijnen die lang op hout gelagerd worden en na 2,5 jaar gebotteld worden, waardoor de tannines uitgedroogd zijn en het fruit nagenoeg verdwenen is. In de nieuwe stijl wordt er na 18 maanden gebotteld en worden de flessen 20 maanden in de kelder bewaard.





De typische robijnrode kleur van deze wijn uit het noorden van de Barolostreek doet denken aan pinot noir, maar is kenmerkend voor de nebbioldruif, die in dit geval afkomstig is van een kalkrijke bodem. Enigszins verrassend: de eerste sporen van evolutie zijn merkbaar. In de neus valt het rode fruit meteen op (framboos, aardbei), maar ook een primaire toets en een beetje hout. De mond bevestigt de fruitigheid en de frisheid, waardoor de wijn meer charmeert met finesse dan met kracht. De tannines zijn nog nadrukkelijk aanwezig. Nog enkele jaren geduld oefenen dus voor deze barolo zijn hoogtepunt zal bereiken.

6. **Domaine Pierre Usseglio, Châteauneuf-du-Pape, Cuvée Mon aileul 2019 (Melovinja, € 75)**

De wijnen uit Châteauneuf zijn groot geworden dankzij Parker. Dat geldt evenzeer voor familiedomein Usseglio (24 hectare). Pierre Usseglio is een van de weinigen die een monocépage van grenache produceert. Daarvoor gebruikt hij stokken van 65 jaar oud en om de kwaliteit een boost te geven, beperkt hij de opbrengst tot 20 à 25 hectoliter per hectare.

Vol en donkerrood met paarse reflectie. De neus met rijp rood en donker fruit (cassis, framboos, bramen, pruim) en de kruidigheid brengen ons al meteen naar het zuiden. In de mond is de wijn geconcentreerd met veel donker fruit, tijm en wat kreupelhout (*maquis*), maar ook met iets wat naar frisse mineraliteit neigt. Een mondvullende, complexe en evenwichtige wijn die echter nog enkele jaren nodig heeft om het evenwicht tussen fruit, vlezigheid en kruidigheid te perfectioneren.



Als afsluiter van een memorabele avond volgt een geurig wildstoofpotje.