# Toppers uit Bordeaux

## De Beurs

**Vrijdag 4 maart 2022**

# Uitnodiging

*februari 2022*

Beste Wijnvriend(inn)en,

Enigszins verdrongen de laatste jaren door een invasie van nieuwe wijnlanden, maar nog niet vergeten. Tijd om onze klassiekers terug boven te halen.
Dat doen we niet alleen met een wijnreis maar ook met een proeverij, die ons (zowel deelnemers als niet deelnemers aan de reis) opnieuw zal laten kennismaken met de kwaliteiten van deze regio.

Wij nodigen jullie dan ook uit op onze Proeverij

## Toppers uit Bordeaux

**Vrijdag 4 maart 2022 om 20.00 uur – De Beurs Maaseik**

Wereldberoemd is de Franse wijn uit Bordeaux. In vrijwel het hele departement Gironde, waar Bordeaux onder valt, wordt wijn geproduceerd. We denken al vrij snel aan rode wijn bij Bordeaux en dat is ook niet gek. Elk goed restaurant, waar ook ter wereld, heeft wel een fles rode Bordeaux op de kaart staan. Een fles bordeaux kun je in alle prijs categorieën vinden – van een simpele huiswijn tot een super chique fles van een paar duizend (!) euro. Het gebied bezoeken is dus zeker de moeite waard.
De wijnregio Bordeaux wordt grofweg onderverdeeld in de Linker- en in de Rechteroever, en daarmee wordt de linkeroever van de Gironde en de Garonne bedoeld. Daar vinden we de wijngaarden van de Médoc, Haut-Médoc, Graves en Pessac-Léognan. Aan de andere kant, op de rechteroever, vinden we Pomerol en Saint-Emilion. Tussen de Garonne en de Dordogne ligt de subregio Entre-Deux-Mers. Op de Linkeroever gedijt Cabernet Sauvignon uitstekend, dankzij de kiezelhoudende bodems die warm zijn en het water goed doorlaten. De kalk- en kleihoudende bodems van de Rechteroever zijn dan weer beter voor Merlot. Wijnen van de Rechteroever, met een groter aandeel Merlot in de blend, zijn daarom ook vaak zachter en rijper van smaak dan Cabernet Sauvignon gedomineerde wijnen.
In elk geval genoeg om er een interessante avond en een boeiende wijnreis mee te vullen. Paul heeft alvast een zeer mooi assortiment samengesteld. .... Heel benieuwd natuurlijk!

**Inschrijven kan enkel via de link die in de mail aangegeven wordt en door overschrijving van 20 € op de Argenta-rekening. Ook als je NIET kan komen, vragen we toch ons dit te melden.**

Namens het bestuur, Relind, Paul, Marc, Guy en Jean

## PROGRAMMA 2021-2022

**Vrijdag 04/03/2022 (De Beurs)**
Toppers uit Bordeaux

**Zondag 24/04/2022**
30ste Kapitteldiner

**Weekend 6-7-8 mei**
Wijnreis Bordeaux

**Zaterdag 11/06/2022**
Zomeractiviteit

**Maaslandse Wijnvrienden vzw**
**p.a. Heerweg 30**
**3640 Kinrooi**
**IBAN : BE31 9730 5665 9855**
**BIC : ARSPBE22**

***Vergeet* niet jullie 6 Proefglazen mee te brengen**

Inschrijving onder voorbehoud van het aantal beschikbare plaatsen. Wanneer het aantal inschrijvingen het maximum overschrijdt hebben leden steeds voorrang en bepaalt daarna de volgorde van inschrijving (= betaling), wie mag deelnemen.

Inschrijving voor maandag 28/02/22.
Evt. afzegging ten laatste dinsdag 01/03/22

# Proeverij als voorbereiding op de Wijnreis: TOPPERS UIT BORDEAUX

Over twee maanden stappen we in het vliegtuig richting Bordeaux. Hoog tijd om onze kennis een beetje aan te scherpen.
Daar waar Bordeaux vroeger de standaard was, hebben onze smaakpapillen zich ondertussen aangepast aan heel wat andere stijlen.
Paul wist ons ondertussen te vertellen dat er ook heel wat wijnhuizen in de Bordeaux zijn die zich daaraan aanpassen. Kijken of we dat kunnen ontdekken, en of het ons bevalt.

Paul ging diep in zijn kelder zoeken en vond er nog enkele mooie wijnen die het oude en het moderne Bordeaux typeren.

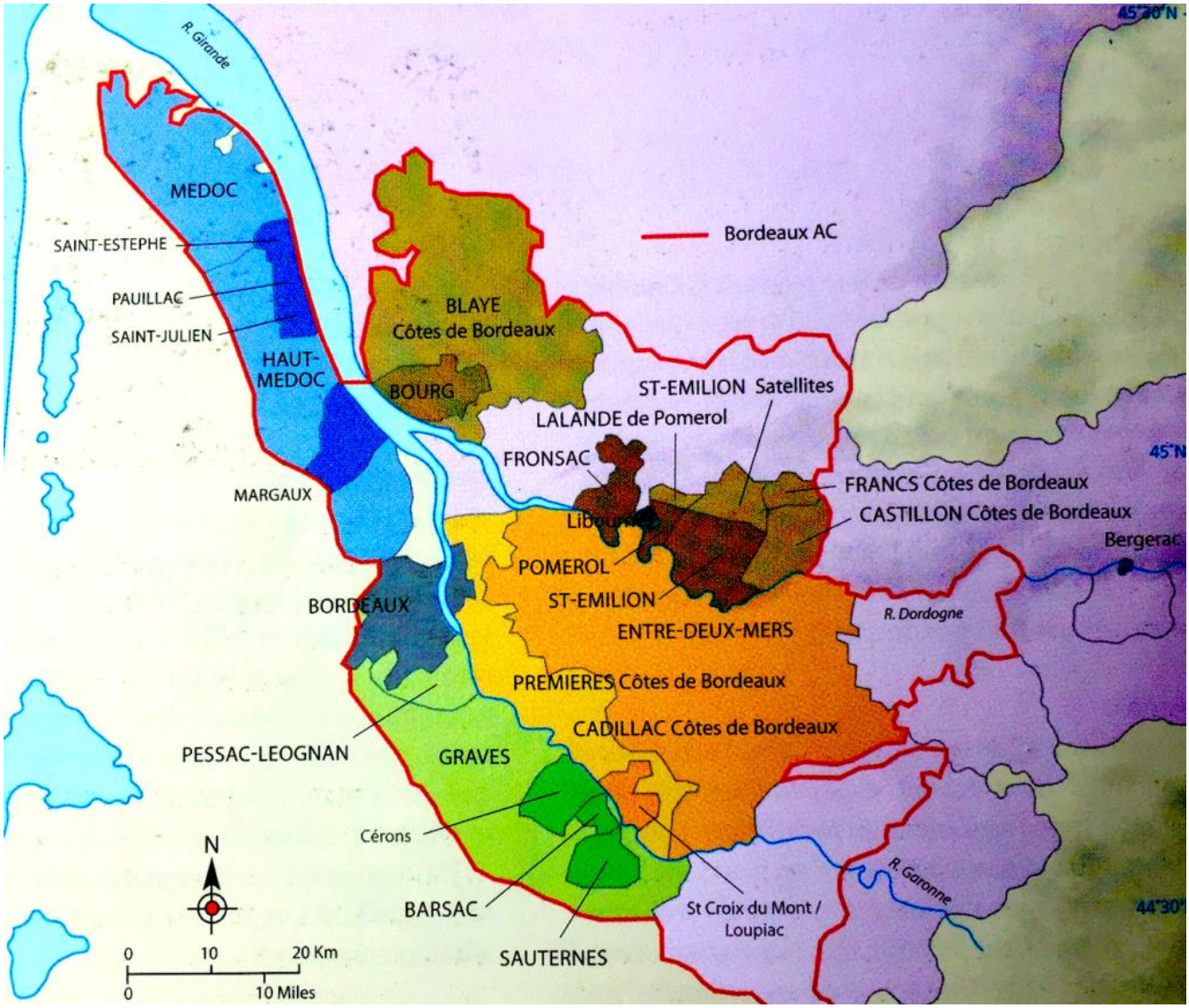
Paul koos voor wijnen die de richting aangeven die we tijdens onze wijnreis zullen volgen

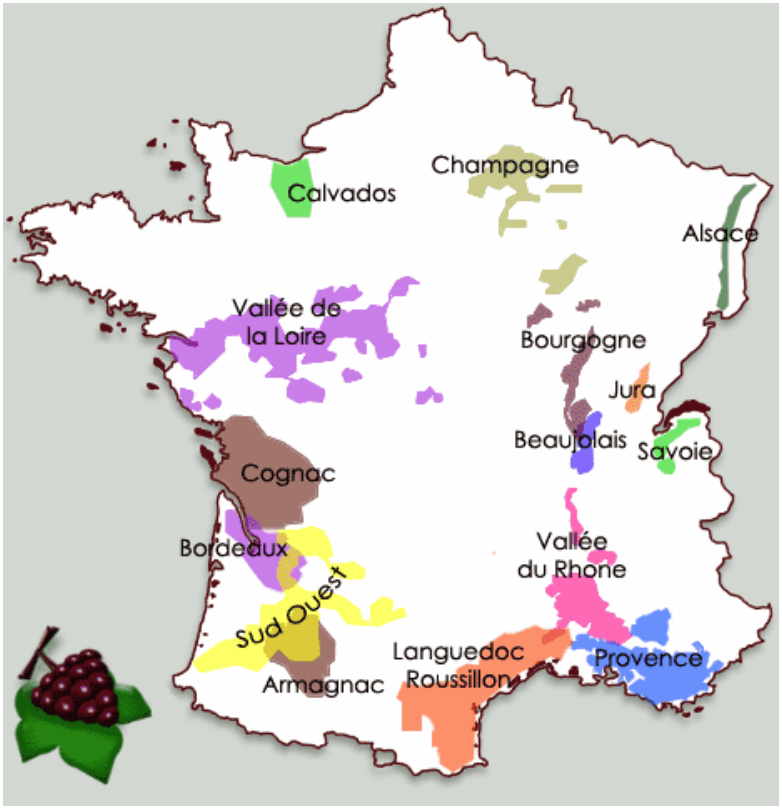
| NR | STREEK | NAAM | AARD | JAAR | PRIJS |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | PESSAC-LEOGNAN BLANC | CHATEAU PICQUE CAILLOU BLANC | WD | 2014 | 33,00 € |
| 2 | POMEROL | VIEUX CHATEAU FERRON | RO | 2008 | 41,00 € |
| 3 | SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSE | CHATEAU MONBOUSQUET | RO | 2007 | 65,00 € |
| 4 | GRAVES | CHATEAU DE L'HOSPITAL ROUGE | RO | 2017 | 15,30 € |
| 5 | FRONSAC | CHATEAU DE LA DAUPHINE | RO | 2012 | 33,80 € |
| 6 | SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSE | CHATEAU LA DOMINIQUE | RO | 2014 | 51,50 € |

In de syllabus van Paul kunnen jullie een uitvoerige beschrijving van de wijnen terugvinden.

BORDEAUX™

VIEUX CHÂTEAU FERRON


R. Gironde
MEDOC
SAINT-ESTEPHE
PAUILLAC
SAINT-JULIEN
HAUT-MEDOC
MARGAUX
BLAYE
Côtes de Bordeaux
BOURG
Bordeaux AC
ST-EMILION Satellites
LALANDE de Pomerol
FRONSAC
FRANCS Côtes de Bordeaux
CASTILLON Côtes de Bordeaux
Bergerac
POMEROL
ST-EMILION
ENTRE-DEUX-MERS
R. Dordogne
BORDEAUX
PREMIERES Côtes de Bordeaux
CADILLAC Côtes de Bordeaux
PESSAC-LEOGNAN
GRAVES
Cérons
N
BARSAC
SAUTERNES
St Croix du Mont / Loupiac
R. Garonne
0 10 20 Km
0 10 Miles


Champagne
Calvados
Alsace
Vallée de la Loire
Bourgogne
Jura
Beaujolais
Savoie
Cognac
Bordeaux
Vallée du Rhone
Sud Ouest
Languedoc Roussillon
Provence
Armagnac

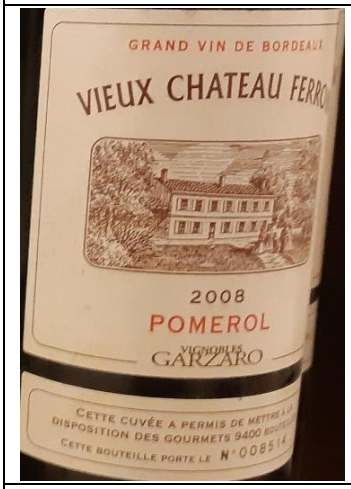
De proeffiches van de wijnen:

## 1. PESSAC-LEOGNAN BLANC – CHÂTEAU PICQUE CAILLOU BLANC 2014

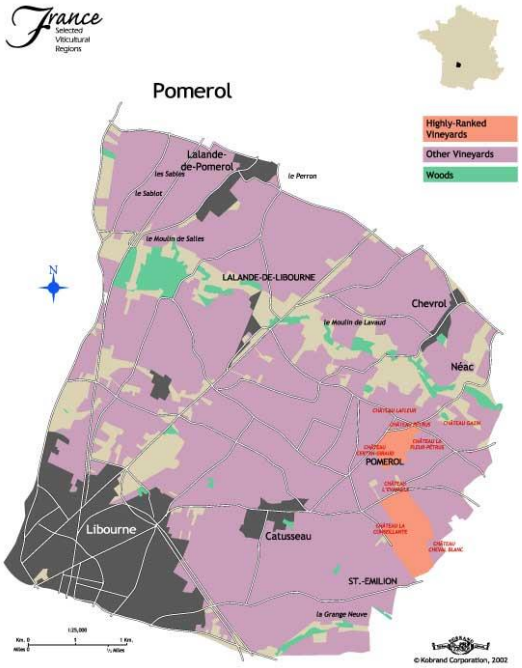
PESSAC-LÉOGNAN
GRAND VIN DE GRAVES

| |
|---|
| **Jaargang : 2014** |
| **Type : wit droog** |
| **Druiven : 90 % Sauvignon Blanc, 10 % Semillon** |
| **Alcoholpercentage : 13 %** |
| **Visueel : iets donkerder geel** |
| **Geur : lekker, grote intensiteit** |
| **- etherisch: brioche, boter** |
| **- fruit: abrikoos, peren** |
| **- branderig** |
| **- floraal: witte bloesem** |
| **- kruidig** |
| **- hout** |
| **Smaak : Klein zoetje, veel zuren naar bitter, evenwicht. Redelijk lange afdronk.** |
| **Besluit : lekker frisse, moderne wijn. Heeft iets weg van albarinho, riesling, …** |
| **Prijs: 33,00 €** |
| |

## 2. POMEROL – VIEUX CHÂTEAU FERRON 2008

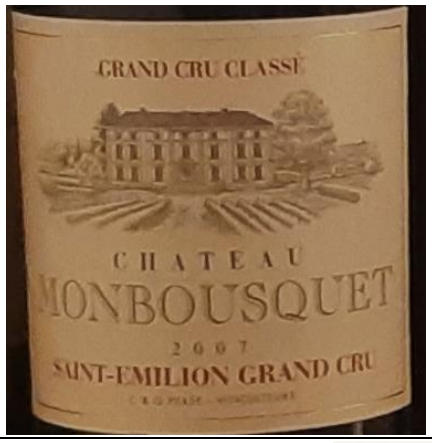


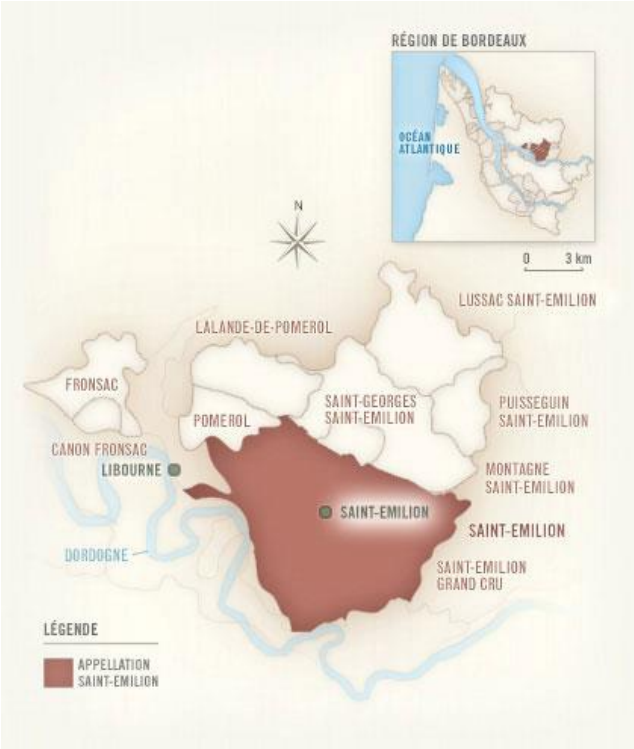

Syndicat Viticole de Pomerol




| |
|---|
| **Jaargang : 2008** |
| **Type : rood** |
| **Druiven : 95 % Merlot, 5 % Cabernet Franc** |
| **Alcoholpercentage : 12,5 %** |
| **Visueel : rood, lichte evolutie, heeft nog een hart** |
| **Geur :** |
| **- putjesgeur vooraf (maar even)** |
| **- fruit: pruimen (maar weinig)** |
| **- hout, vanille** |
| **- dierlijk: leder** |
| **- branderig, rokerig** |
| **- mineraal: bosgrond, aards** |
| **- kruidig: drop** |
| **Smaak : bitters** |
| **Besluit : “op zijn achterste poten”** |
| **Prijs: 41 €** |

## 3. SAINT-EMILION GRAND CRU – CHÂTEAU MONBOUSQUET 2007






**Jaargang : 2007**

**Type : rood**

**Druiven : 60 % Merlot, 10 % Cabernet Sauvignon, 30 % Cabernet Franc**

**Alcoholpercentage : 12,5 %**

**Visueel : donker rood, lichte evolutie, groot hart, redelijke viscositeit**

**Geur :**

**- fruit: zwart fruit, zwarte kersen**

**- branderig**

**- dierlijk: leder**

**- kruidig: drop, peper**

**- chemisch**

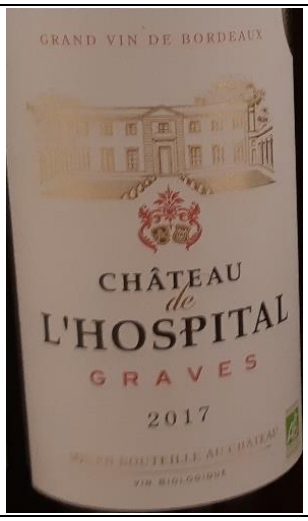
**- hout, vanille**

**Smaak : heeft tannines, maar mooi evenwicht**

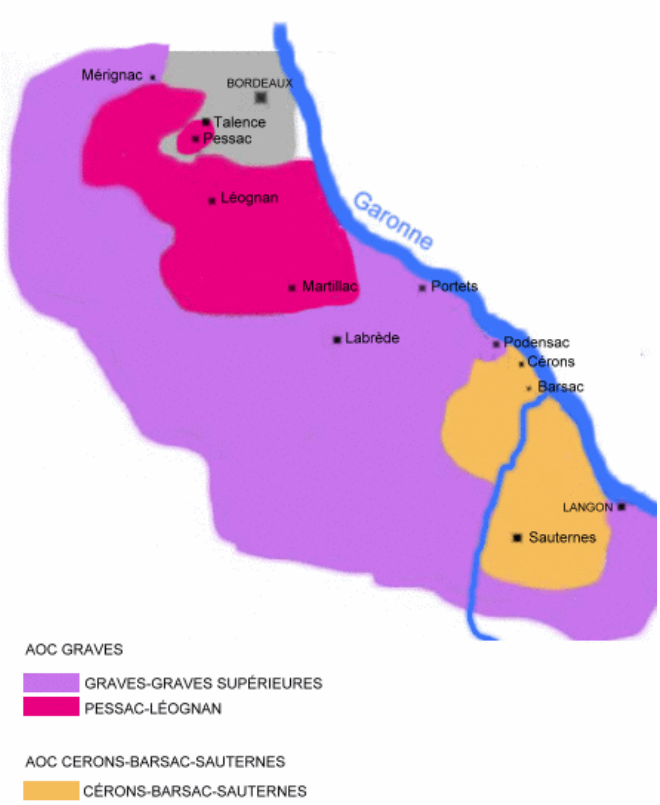
**Besluit : lekker door het mooie evenwicht**

**Prijs: 65 €**

## 4. GRAVES – CHÂTEAU DE L'HOSPITAL ROUGE 2017




les vins de Graves
Terroir d'élégance




**Jaargang : 2017**

**Type : rood**

**Druiven : 60 % Merlot – 30 % Cabernet Sauvignon – 5% Petit Verdot – 5% Malbec**

**Alcoholpercentage : 13 %**

**Visueel : rood, middelmatig hart, grote viscositeit**

**Geur : gesloten maar lekkere geur**

**- fruit: zwart fruit, rood fruit, krieken**

**- chemisch: chloor, javel**

**- kruidig**

**Smaak : Zo-Zu-BI. Is nog te jong (binnen 2j. goed op dronk) – middellange afdronk**

**Besluit : volle smaak**

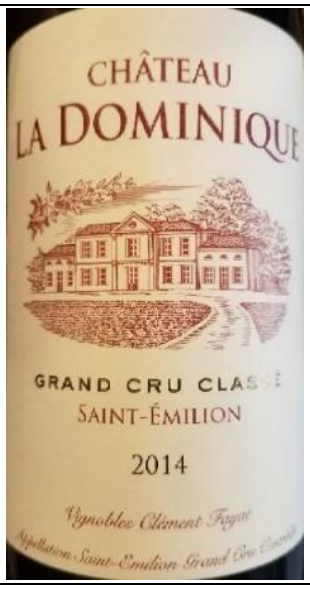
**Prijs: 15,30 €**

## 5. FRONSAC - CHÂTEAU DE LA DAUPHINE 2012

FRONSAC
FRONSAC - CANON FRONSAC

| |
|---|
| **Jaargang : 2012** |
| **Type : rood** |
| **Druiven : 90 % Merlot 10 % Cabernet Franc** |
| **Alcoholpercentage : 15 %** |
| **Visueel : donkerrood/paars, redelijk groot hart, grote viscositeit** |
| **Geur :** |
| **- mineraal: aards** |
| **- fruit: zwart en rood fruit, bramen, zwarte bessen** |
| **- hout: ceder** |
| **- dierlijk** |
| **- branderig: chocolade** |
| **Smaak : zoetje aan het begin, korte afdronk** |
| **Besluit : volle wijn, mooi op dronk, mooie aroma's** |
| **Prijs: 33,80 €** |
| |

## 6. SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSE – CHÂTEAU LA DOMINIQUE 2014




LES VINS DE SAINT-EMILION

| |
|---|
| **Jaargang : 2014** |
| **Type : rood** |
| **Druiven : 85 % Merlot, 15 % Cabernet Franc** |
| **Alcoholpercentage : 14 %** |
| **Visueel : donkerrood, groot hart, redelijk grote viscositeit** |
| **Geur :** |
| **- fruit: rood en zwart fruit, framboos, kers, braam** |
| **- hout** |
| **- kruidig** |
| **Smaak : Zo-Zu-Bi. Elegantie, kracht, fruitig** |
| **Besluit : Mooie, ronde wijn, fris en zachte tannines** |
| **Prijs: 51,50 €** |

Een heel mooie inleiding op wat ons te wachten staat in Bordeaux. Wij zijn heel benieuwd
Met dank aan Paul voor de mooie greep uit zijn collectie, voor de uitleg en voor de uitgebreide syllabus.

Dit staat ons nog te wachten in 2021-2022:

**Zondag 24 april 2022**
30ste Kapitteldiner – Poortgebouw Oud-Rekem

**Weekend 6-7-8 mei 2022**
Wijnreis Bordeaux

**Zaterdag 11 juni 2022**
Zomeractiviteit