

Commanderij Kempen : Beaujolais

De Putten Kasterlee: 19 oktober 2019

Spreker : Lode Verhulst

Beaujolais is een dikwijls onderschatte wijnregio, waar gamay (chardonnay voor wit) heer en meester is. Deze lang onderschatte druif, in de juiste handen, kan toch prachtige, lekkere wijnen voortbrengen.

De familie Brisson woont sinds 1431 in Beaujolais. Eeuwenlange ervaring in deze legendarische regio heeft hen een grondig inzicht gegeven in de terroir en hoe het beste zijn unieke kwaliteiten in hun wijnen tot uiting te brengen.

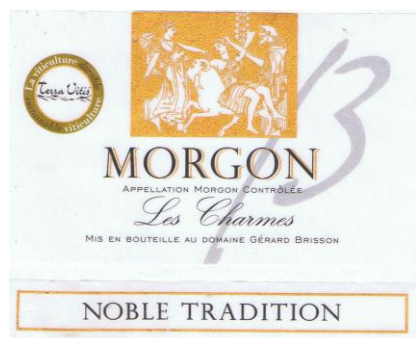
De druiven worden allemaal met de hand geogst en vervolgens in hele trossen geplet. Er vindt een koude maceratie plaats om het fruit te concentreren vóór de temperatuurgeregelde gisting. We dronken 5 (oudere) wijnen van Gérard Brisson van de cru **Morgon**.

Vervolgens dronken we een heerlijke, witte Beaujolais van Jean-Paul Brun. Als laatste dronken we 2 (jongere) topwijnen van Château Thivin, gelegen in hartje Beaujolais van de cru **Côte de Brouilly**.

De geschiedenis van dit domein gaat terug tot de 12e eeuw. Sedert 6 generaties is het domein in handen van de familie Geoffray en vormt het oudste domein op de heuvel 'Brouilly'. De tijd lijkt hier stil te hebben gestaan. In de kelders van Thivin gebeurt alles op zwaartekracht, nog altijd de beste manier om schitterende, mooie, volle wijnen te maken.

Proefnotities: Luc Hofkens

1. Gérard Brisson Les Charmes Noble Tradition, Beaujolais, **Morgon**, 2005 Gamay



- Kleur : helder, lichte intensiteit, scharlaken, waterrand
- Geur : gematigd, na walsen wat breder, rood fruit (kriek en kers) al beetje confituurachtig, bosaardbei, pruim, kruiden (kaneel), sous bois (humus, bosgrond, aards, paddenstoelen, dierlijk), mineralen
- Smaak : meer zuur als zoet, zachte tannines, rood fruit (kriek en kers), smaak blijft niet erg lang duren
- Afdronk : redelijk kort, iets meer zuren, fruit en mineralen
- Beoordeling : nog redelijk rijke neus maar met evolutie, droge aanzet, dan zoet, eindigend met veel zuren, doch smaak blijft niet erg lang duren; er zijn nogal wat verschillen in de diverse flessen (logisch want 14 jaar oud)
- Score : 13,6/20

2. Gérard Brisson Les Charmes La Louve, Beaujolais, **Morgon**, 2007

Gamay



- Kleur** : helder, gematigde intensiteit, granaat tot scharlaken, waterrand
- Geur** : gematigd tot vol, na walsen iets breder, confituur van rood fruit, gekookte groenten (kolen, spruiten, bloemkool), pruim, vijg, kruiden (laurier en tijm), duidelijk tertiair, mineralen, stinkt voor sommigen (niet) lekker
- Smaak** : evenwichtig zuur-zoet, eerder zachte tannines, rood en purper fruit (kriek, kers, aardbei), nogal wat verschillen in de diverse flessen, voor sommigen redelijk dun en te veel evolutie, voor anderen toch bescheiden lekker
- Afdronk** : gemiddeld, kruiden, mineralen
- Beoordeling** : weerom heel wat verschillen in de diverse flessen (logisch want 12 jaar oud), daarom moeilijker te beoordelen, tegenstellingen bij de proevers
- Score** : 12,4/20

3. Gérard Brisson Les Charmes Noble Tradition, Beaujolais, **Morgon**, 2009

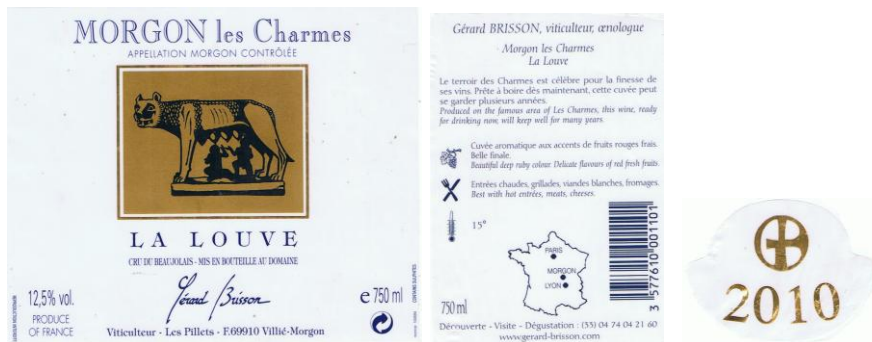
Gamay



- Kleur** : helder, gematigde intensiteit, robijn tot granaat, waterrand
- Geur** : vol voor en na walsen, rood fruit (kriek en kers), al licht confituurachtig, zachte kruidigheid (laurier en tijm), mineralen (ijzererts), humus/aards, floraal (rozen), complex
- Smaak** : goed evenwichtig, frisse zuren en meer tannines, mooi verweven rood en zwart fruit, typisch, herkenbare, al wat complexere Beaujolais
- Afdronk** : lang, fruit en mineralen
- Beoordeling** : een mooie, meer complexe Beaujolais met structuur
- Score** : 15,1/20

4. Gérard Brisson Les Charmes La Louve, Beaujolais, **Morgon**, 2010

Gamay



Kleur : helder, gematigde intensiteit, robijn tot granaat, waterrand

Geur : gematigd tot vol, na walsen iets breder, vooral rood en beetje zwart fruit, vegetaal (kolen), granaatappel, kruiden (tijm), mineralen/terroir, complex

Smaak : evenwichtig zuur-zoet, licht uitdrogende tannines, rood fruit, groene thee, voor de meesten is de smaak wel wat minder als de geur beloofde

Afdrank : gemiddeld, rode snoepjes en mineralen

Beoordeling : een redelijk verschil tussen neus, die redelijk complex en uitnodigend is, terwijl de smaak wat minder de verwachtingen inlost (terug wat tegenstellingen)

Score : 13,9/20

5. Gérard Brisson Les Charmes La Louve, Beaujolais, **Morgon**, 2013

Gamay



Kleur : helder, gematigd, robijn tot granaat en een waterrand

Geur : gematigd tot vol, na walsen iets breder, rood en zwart fruit, kruiden (tijm en laurier), mineralen/terroir, na walsen ook meer tertiaire geuren (humus, sous bois)

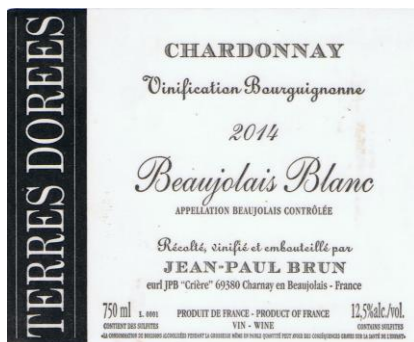
Smaak : evenwichtige zuur-zoet balans, meer tannines dan de eerste wijnen, rood fruit, voor de meesten is de smaak weer wat minder als de geur beloofde

Afdrank : gemiddeld, rood fruit, kruiden en mineralen

Beoordeling : weerom een verschil tussen neus, die redelijk complex en uitnodigend is en de smaak, die minder de verwachtingen inlost en weerom tegenstellingen bij de diverse proevers (verschillen tussen de diverse flessen)

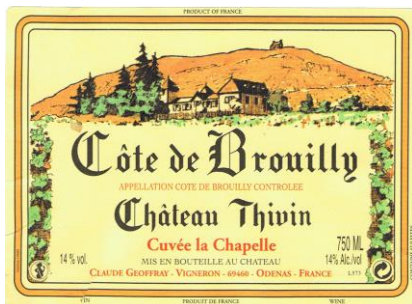
Score : 13,8/20

6. Jean-Paul Brun Terres Dorées Chardonnay, Beaujolais, **Beaujolais**, 2014 Chardonnay

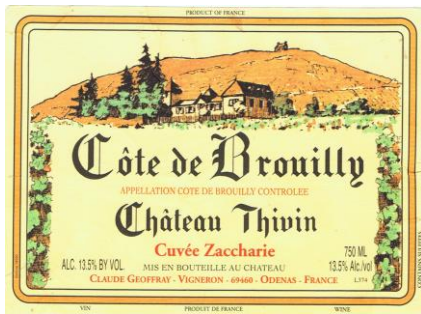


- Kleur : helder, vol tot intens, geelgoud
- Geur : vol voor en intens na walsen, gerookt (fumé), hout, geel en exotisch fruit (ananas), honing, noten, lactisch, breed en complex, aangenaam, belovend
- Smaak : evenwichtig met mooie zoet/zuur balans, stevig mondvullend, exotisch fruit, veel mineralen, houtachtig maar niet te, ook in de mond complex en lekker
- Afdronk : lang en erg lekker, exotisch fruit, wat hout en mineralen, lichtjes oxydatief
- Beoordeling : lekkere, volle typische chardonnay wijn, heerlijk, genietwijn, voor sommigen nog een beetje jong en nog te bewaren
- Score : 14,9/20

7. Château Thivin Cuvée la Chapelle, Beaujolais, **Côte de Brouilly**, 2016 Gamay



- Kleur : helder, gematigd tot vol, robijn, dikke tranen
- Geur : vol voor en intens na walsen, rood en zwart fruit (kriek, bosaardbei, zwarte bes, bramen), kruiden (peper en laurier), mineralen (ijzererts en graniet), noten, veel belovend, complex en finesse
- Smaak : perfect evenwichtig, volledig in balans, mollige aanzet, frisse, veel aangename zuren, die de tannines goed ondersteunen, fruit en hout, mondvullend, complex en rijk, maar met veel finesse
- Afdronk : lang, vol, rijpe kers, kruiden en mineralen, hout, erg lekker bittertje
- Beoordeling : dit is wat we verwachten van een goedgemaakte Beaujolais, vol en lekker, breed en subtiel, genieten, complex en tegelijkertijd zachte finesse, hoge score
- Score : 16,8/20



- Kleur** : helder, gematigd tot vol en robijn, weerom dikke tranen
- Geur** : intens voor en na walsen, uitbundig, veel zwart (vlier, braam) en rood (kriek, kers, bosaardbei, framboos) fruit, granaatappel, kruiden (tijm en laurier), veel mineralen (graniet), zeer breed en complex, maar ook evenwichtig en finesse, erg veel belovend
- Smaak** : mooi evenwichtig, perfect in balans, frisse, aangename zuren, die de zachte tannines heerlijk ondersteunen, mondvullend, sappig, zeer complex en rijk maar met veel finesse, tongstrelend, fluweel
- Afdronk** : lang tot aanhoudend, vol, kruiden, zwart en rood fruit, complex en levendig
- Beoordeling** : keilekkere, grootse wijn, breed, nu al erg lekker, maar nog met toekomst, vooral genietwijn, maar ook maaltijdwijn (pelswild), top Beaujolais
- Score** : 17,3/20