

## Algemeen

Alsace Grand Cru

Elzas : tussen de Vogezen en de Rijn semi-continentaal, warm, droog, zonnig  
Grand Cru's slechts 5% v/d jaarl. productie maximum-rendement: tss 55 en 66 hl/ha  
slechts 51 Grand Cru's

Grand Cru : 4 cépages:

Riesling / Muscat : min. natuurl. % = 11 °

Pinot Gris / Gewurz. : min. natuurl. % = 12,5 riesling

Riesling

Kleine druifjes, geelgroen vormen een onregelmatige tros

Rendement is niet hoog.late rijping , kan goed tegen 'koude' indien rijp : goudgele kleur met wat vlekjes  
unieke zoet-zuur balans

Pinot Gris

Kleine, blauw-achtige - veeleisende druifjes.

Mutatie van de pinot noir, kompacte trosjes (=kwetsbaar voor rotting)  
veel suiker, relatief weinig zuren

### Wijn 1 Vincent Stoeffler

Appellatie : AOC Grand Cru Kirchberg de Barr

Jaar : 2004

Druif: Pinot Gris

Bijzonderheden : biologisch domein - manuele oogst - natuurlijke gisten - klassieke vinificatie op houten  
'foudres'

Oog: mooie goudgele kleur met lage beentjes.

Neus: Een vrij complexe neus met wat indrukken van tropisch fruit, vlier, boter, kweepeer die na  
Mond: een zoete aanzet met een bittere toets maar eindigend met een mooie zuurbagage (limoen).  
Met een herinnering van Granny Smith, citrus en wat rozijntjes.

Conclusie: mooie wijn die een goed evenwicht heeft tussen zuren en zoete indrukken. Goed als  
dessertwijn

Prijs: 10,6 €

### Wijn 2 E. Burn

Appellatie : AOC Grand Cru Goldert Clos St Imer

Jaar : 2002

Druif: Pinot Gris

Bijzonderheden: terroir = limestone en kalk, dé specialist in PG en Gewurz (+ muscat).  
biodynamie: is er niet tegen maar waarom ?? - opportunisten mode?

Oog: iets minder intens van kleur als voorgaande wijn (strobeel) met vette tranen.

Neus: immobiel tamelijk gesloten , wat vette indruk met honing impressie en toch ook wat  
petroleum.

Mond: mooie volle aanzet (zoet; marsepein) zelfs lichtjes parelend maar met mooie versmolten  
zuren (citrus, rabarber) die eindigen met een impressie van rijpe appeltjes. Duidelijk meer  
lengte dan zijn voorganger.

Conclusie: een betere zoet-zuur balans dan wijn 1 misschien ook o.w.v. zijn ouderdom.

Prijs: 13,6 €

**Wijn 3 Bott - Geyl**

Appellatie : AOC Grand Cru Schoenenbourg  
Jaar : 2003  
Druif: Riesling  
Bijzonderheden : terroir = marne-gypseuse + kalk, zuid/zuid-oost oriëntatie, Biodynamie, manuele oogst , lage rendementen (30-35 hl/ha)

Oog: lichtgele wijn met boterkleur en een mooie spiegel.  
 Neus: ietwat typiciteit van de riesling met petroleumindrukken maar ingetogen in de immobiele fase. Na walsen ook bloemetjes en rabarberindruk, alsook stekelbesjes en sterfruit. Ook konden we wat krijt (terroir) waarnemen na walsen.  
 Mond: metaalachtig in de mond; een wijn die wat "wringt" (misschien omdat hij na de twee zoetere Pinot Gris komt?). Sommigen vonden dat er een licht oxidatie waar te nemen was  
 Conclusie: een wijn die nog niet in balans lijkt te zijn en al bij al in de mond een minder typische Riesling!  
 Prijs: 15,0 €

---

**Wijn 4 Sipp Mack**

Appellatie : AOC Grand Cru Rosacker  
Jaar : 2002  
Druif: Riesling  
Bijzonderheden: terroir = marno-calcaire – zuid - zuidoost oriëntatie - lutte raisonnable - klassieke vinificatie -

Oog: intens goudgele wijn met een heldere spiegel.  
 Neus: een vrij discrete aanzet in de neus met wat indrukken van boterbloemen, rabarber en appel. Na walsen geeft de wijn wat terroir (kalk) vrij; een vette indruk en een zekere kruidigheid.  
 Mond: zoete en mollige aanzet met opvallende zuren en toch wat (niet storende ) bittertjes. Een wijn met heel wat smaakelementen (peren; jodium) en een opvallende mineraliteit volgens sommigen. De afdronk is niet zo lang maar we merken een aanzet tot complexiteit.  
 Conclusie: deze 'ontdekking'; de wijnbouwer werd ter plaatse toevallig ontmoet (zie ook Revue des Vins de France) viel in de smaak bij de meeste proevers. Het is dan ook voor velen een interessante wijn zeker qua prijs/kwaliteit.  
 Prijs: 13,6 €

---

**Wijn 5 Josmeyer**

Appellatie : AOC Grand Cru Hengst  
Jaar : 2000  
Druif: Riesling  
Bijzonderheden: 'biodynamie' - terroir = calcaire, zoektocht naar symbiose tussen terroir, natuurelementen, plant en wijnbouwer -

Oog: licht gele kleu, helder en een fonkelende wijn met licht groene schijn, vette tranen  
 Neus: immobiele fase de typische petroleumgeur van de Riesling. Na walsen nog meer geaccentueerd, zelfs impressies van rubber.  
 Mond: Goed versmolten een goede zoet – zuur ballans; een levendige Riesling met zuren die helemaal niet vermoeien  
 Conclusie: Een elegante en subtiele wijn en een ietwat echte typische Riesling  
 Prijs: 24,0 €

---

**Wijn 6 Weinbach - Faller**

<u>Appellatie</u> :	AOC Alsace
<u>Jaar</u> :	2003
<u>Druif</u> :	Riesling
<u>Bijzonderheden</u> :	perceel van de Grand Cru Schlossberg (= terroir granitique) - zuidelijke oriëntatie, terrascultuur, biologisch en sedert '98: biodynamie - minimum-interventie, late oogst + optimale maturiteit , oogst tussen 15 en 30 sept.
Oog:	Licht geel van kleur met licht groene toets. Vettige tranen, mooie spiegel.
Neus:	In de stille fase eerder wat gesloten maar toch een lichte botertoets. Na walsen wat zilt impressies, en aroma's van vettige olijven, terug een lichte petroleumgeur waar te nemen.
Mond:	een mollige aanzet, smaken van opgelegde peren, botersnoepjes, appel, limoen Een afdronk van 6 a 7 seconden.
Conclusie:	Top in wit in Frankrijk. Zeer elegante wijn. Een wijn met finesse.
Prijs:	23,0 €

**Wijn 7 René Muré Clos St Landelin**

<u>Appellatie</u> :	AOC Grand Cru Vorbourg Clos St Landelin
<u>Jaar</u> :	2001
<u>Druif</u> :	Riesling
<u>Bijzonderheden</u> :	sol = argilo-calcaire, sous-sol = calcaro-gréseux , stokken 35 jr - rendement = 45 hl/ha - zuidelijk gedeelte van GC 'Vorbourg' = terrascultuur
Oog:	goudgele kleur met een lichte schittering en redelijke tranen.
Neus:	complexe maar toch subtiele neus met heel wat aroma's (rozijnen, marsepein, rijp fruit, perzik).
Mond:	een aciditeit die duidelijk van in het begin aanwezig is maar met een zekere molligheid waardoor de wijn mooi in balans is. Heel wat mineraliteit in de mond. Een PAI van 7 à 8 seconden.
Conclusie:	Een wijn die eerder gestoeld is op <u>expressie</u> (in vergelijking met de vorige wijn die eerder gaat voor de finesse).
Prijs:	21,0 €

**Wijn 8 Marcel Deiss**

<u>Appellatie</u> :	AOC Alsace 'Engelgarten'
<u>Jaar</u> :	2001
<u>Druif</u> :	complantation: riesling - pinot gris - beurot - muscat - pinot noir
<u>Bijzonderheden</u> :	biodynamie - Franse filosofie (niet 'Alsace') - zoekt harmonie tussen terroir en druif , druif is het middel, niet het doel. Ziet zichzelf als 'diener', niet als 'schepper'.....
Oog:	goudgele en traag tranende wijn.
Neus:	redelijk gesloten bij aanvang maar toch vooral fruit indrukken
Mond:	en wijn die voortdurend speelt met de zoet-zuur balans en met een zekere mineraliteit
Conclusie:	voor sommigen een tegenvaller vergeleken met wijn 6 en 7 (verwachtingspatroon?) maar voor anderen toch wel een complexe wijn al is de afdronk iets korter dan zijn 2 voorgangers.
Prijs:	22,0 €

### *Algemene conclusie*

Voor onze eerste degustatieavond kwamen 68 leden opdagen.

Verheugend is de vaststelling dat zich 22 nieuwe leden hebben ingeschreven voor het seizoen 2006 - 2007

We kunnen stellen dat “de ElzasWeinbach” staat voor finesse gekoppeld aan grootsheid

Onze wijnmeester durfde het aan om een ommezwaai in proeven te realiseren; van zoet naar droger.

De laatste drie wijnen werden eigenlijk veel te jong gedronken.

Vraag is of men rond één druif dient te werken om natuur in de fles te krijgen

Deiss imponeerde

Schitterende commentaren ook door nieuwe leden aangebracht weliswaar leden die toch de knepen van het becommentariëren beheersen. Het is duidelijk dat onze commanderij een opwaartse curve aan het maken is.

Onze slogan Discussie !!!!! Het thema.