

**Algemeen**

Met deze degustatie werd gepoogd een overzichtje te geven van een aantal jonge wijnboeren die in de Loirestreek op een zo natuurlijk mogelijke manier wijnen wensen te produceren. Daarbij wordt ondermeer het gebruik van sulfieten vermeden.

**1 Château de le Fessardière**

Appellatie	geen AOC : Muscadet
Bijzonderheden:	Cuvée Estelle Sauvion - sans soufre – wijngaard = 32 jaar- bodem: silico-argileux, très caillouteux. 80% op hellingen -
Druif:	Melon de Bourgogne
Jaar :	2004
Oog	witte wijn, lichtgeel van kleur, prikkeling merkbaar, wat onzuiver uitzicht.
Neus	in de stille fase wat gesloten, zacht bleek fruit, wat banaan, retronasaal wat appel
Mond	CO <sub>2</sub> prikkeling, mist dragende zuren, geen spanning
Conclusie	Een zomers terraswijntje dat niet iedereen kon bekoren.
Prijs:	07.90 €

**2 Domaine de la Sénéchalière**

Appellatie	Vin de Table (muscadet)
Bijzonderheden:	Cuvée Chapeau Melon - vinificatie in 'anaérobie' = zeer trage fermentation & intens lange opvoeding op het gistroesem in cuve.
Druif:	Melon de Bourgogne
Jaar :	2004
Oog	witte wijn, licht strogeel, matte spiegel, wazig qua helderheid, onzuiverheden in de wijn, sprankeling.
Neus	wat krijt, kalk, wat wit fruit Na walsen meer mineraliteit.
Mond	CO <sub>2</sub> ciderwijn fruitig, frisse zuren
Conclusie	aperitief wijn, qua frisheid beter dan de vorige Volgens sommigen een sterke materie die volledig het eigenzinnige thema omschrijft. Een wijn met een lange afdronk. Hier wat jong om te drinken.
Prijs:	10.58 €

**3 Les Capriades**

Appellatie	Vin de Table
Bijzonderheden:	druif = menu pineau - Vinificatie: fermentatie & zeer lange opvoeding in demimuids- geen SO <sub>2</sub> , niet gefilterd. Bio dynamische wijn
Druif:	Menu Pineau
Jaar :	2004
Oog	witte wijn, bruin- geel van kleur extreem troebel, niet gefilterd
Neus	compostgeur rottende peer, oxidatie, en een zoete indruk.
Mond	indrukken van fruit (perzik); een stille vlakke wijn
Conclusie	niet direct een aanrader maar toch interessant om eens te proeven
Prijs:	13.50 €

**4 Domaine Chaffardon**

Appellatie	AOC Anjou
Bijzonderheden:	Cuvée Isidore - biodynamie, mechanische grondbewerking, ontknopen, korte snoei, handmatige pluk (vaak in tris) - fermentatie (alcoholisch en malolactisch) via eigen gisten in oude barriques.
Druif:	Chenin Blanc
Jaar :	2004
Oog	witte wijn, goudgeel van kleur ongefilterde wijn met zwevende elementen, mooie tranen.
Neus	beetje boter impressies, mandarin, citroen, appel; wat oxidatie maar meer expressie dan vorige wijnen.
Mond	beetje prik, mooie evenwichtige zuren toch gemis aan structuur en materie. Wat indrukken van hout, amandel en petroleum. Een mooie afdronk en voldoende fraîcheur.
Conclusie	aparte wijn voor de liefhebbers maar mist toch wat evenwicht en structuur
Prijs:	20.50 €

---

**5 Les Vins Contés**

Appellatie	AOC Vin de Pays de Loir & Cher
Bijzonderheden:	Cuvée Le P'tit Rouquin - Vinificatie: fermentatie in cuve & korte opvoeding - macération carbonique longue bij lage temperatuur (temperatuur van de kelder in de winter). Geen chaptalistie, geen cultuurgisten, geen filtering, geen toegevoegd zwavel - Vrij korte élevage.
Druif:	Gamay
Jaar :	2004
Oog	rode wijn, paars-rood van kleur, gematigd intensief, glanzende spiegel, helder, fijne tranen.
Neus	rood fruit, krachtig met duidelijk animale toets en ook echt "putjes" neus. Na walsen komt toch wat fruit naar boven
Mond	Een wijn met een zekere aciditeit en melligheid. Een afdronk van een 5-tal seconden.
Conclusie	een wijn die zeker niet in ieders smaak valt je proeft er de boerebuiten! Een wijn die een tijdje moet openstaan en tijd nodig heeft maar die omwille van zijn neus bij sommigen niet in de smaak viel.
Prijs:	06.81 €

---

**6 Domaine des Bois Lucas**

Appellatie	AOC Touraine
Bijzonderheden :	Cuvée Kuniko – wijngaard 15 jr – rendement 27hl/ha – 12 maand élevage in fut (geen nieuw hout) – manuele oogst
Druif:	Gamay
Jaar :	2004
Oog	rode wijn, purper-rode kleur met lichte waterrand en gekleurde tranen.
Neus	immobiel een beetje gesloten. Na walsen wat kersen en cassis
Mond	Tannines in deze wijn komen naar voor en zijn een beetje droogtrekkend. Toch ondersteund door een goed zuurbagage.
Conclusie	goed smaakpatroon; wijn met toch wat finesse.
Prijs:	13.40 €

---

**7 Bernard Baudry**

Appellatie	AOC Chinon
Bijzonderheden:	alles manueel – vinificatie op grote houten cuves – nauwelijks SO2 – geen temperatuurscontrole
Druif:	cabernet franc (non greffé)
Jaar :	2003
Oog	rode wijn, purper rood van kleur, beetje “metallic” schijn fijne lange tranen en een lichte paarse rand.
Neus	aanzet lichte reductie toets, minder uitgesproken dan vorige wijn. Rood warm fruit en beetje putjesgeur.
Mond	bevestiging van de neus, licht vlezige tannines, mooie afdronk van ca.5sec.
Conclusie	mooi product met voldoende fraîcheur om dit te dragen.
Prijs:	15.00 €

**8 Domaine des Griottes**

Appellatie	AOC Vin de Table
Bijzonderheden:	vinificatie: fermentatie in cuve & opvoeding in oude vaten - élevage in oude barrique - niet gechaptaliseerd, niet gezwaveld, niet gegist, niet gefilterd.
Druif:	50% cabernet franc / 50% cabernet sauvignon
Jaar :	2003
Oog	rode wijn, purper rode kleur, vettige gekleurde tranen, wat gesluierde indruk
Neus	immobiel wat gesloten Mobiel impressies van zoethout, natte pels, iets medicinaals om niet te zeggen een complexe neus
Mond	controversieel veel materie, heeft van alles té veel en is totaal niet versmolten.
Conclusie	zijn kracht overtreft de finesse, boeiend gemasceerde jeugdigheid. Wijn met heel wat potentieel. Een wijn om te carafieren. Ook een boeiende combinatie van druiven.
Prijs:	13.40 €

***Algemene conclusie***

Voor deze speciale en eigenzinnige Loire kwamen niet minder dan 86 leden opdagen.

Het werd een gewaagde maar zeer leerrijke avond die in het begin héél verrassend en moeilijk overkwam.

Het mag gezegd dat ons presentatieteam een uitdaging was aangegaan, niet alleen met de presentatie van hun wijnen maar vooral met het publiek.

In een niet aflatende motivatie stelden zij de visie van de wijnmaker boven alles.

De kleinschaligheid van productie, de niet aflatende drang om de natuur in al zijn facetten de arbeid te laten verrichten siert deze alternatieve degustatieavond.

Commentaren waren bijzonder, soms eventjes erover maar de wijnen waren dat ook, eigenzinnig! Goed om weten.

Wij bedanken Gladys, Philippe, en Peter voor de challenge die zij waren aangegaan, dit was bijzonder en lekker eigenzinnig!

Zo'n avond kan enkel en alleen bij Osiris

De invoerders :

Wijnfolie: Hans Dusselier – Stratem 7-9 – 9880 Aalter – 09. 374.80.38 – [info@wijnfolie.be](mailto:info@wijnfolie.be)  
Bernard Poulet S.A.- Importations de Vins Fins - Rue des Béguines, 118 - 1080 Bruxelles -  
02.414.41.39

Trocadero Vins Naturels – Jacques Masy – 0475.25.24.12 - [tromasyca@skynet.be](mailto:tromasyca@skynet.be)  
Ovenstraat 29 te 8800 Roeselare  
Tel 051/25.20.44 fax : 051/25.25.35

