

Algemeen

Enkele kenmerken van de druif:

- Origine grenache = Spanje (Aragon; streek ten zuiden van de Pyreneeën). Deze druif is verslaafd aan warmte.
- Mediterraan klimaat is belangrijk voor de druif die grote concentratie nodig heeft in fles. <20hl/ha om goed resultaat te hebben.
- Kenmerken: is alcoholrijk, fruitig: kersen pruimen abrikozen en gespierd: chocolade, peper, tabak . Optisch: Stoffig
- Is een druif die veel verzorging vraagt (veel knippen, snoeien); ze heeft een dunne schil en is kwetsbaar als druif. Dus arbeidsintensief om goede wijn te maken!
- Meestal wordt ze niet als monocépage gebotteld maar eerder als blend. Vandaag enkel monocépage!
- Grenache wijnen oxideren vlug maar sommige flessen blijven dan onveranderd of kunnen beginnen "pinoteren".
- Nu overal te vinden (is vb. tweede belangrijkste druif in Australië; in California, Latijns Amerika, Sicilië, Corsica, Frankrijk, Italië,...).

Wijn 1 Cuvée Le Lous - Domaine Lous Grezes

Appellatie:	Vin de Pays Duché d'Uzes.
Bijzonderheden:	Brut de cuve
Druif:	Grenache
Jaar:	2006
Oog:	intens paarsrood, troebel (niet gefilterd, geen sulfiet), lichte waterrand en licht gekleurde fijne tranen
Neus:	immobiel wat reductief (spruiten, putje); na walsen komt fruit naar boven
Mond:	zoete aanzet met daarop volgend fruit en licht droogtrekkende tannines. Ook een mooie aciditeit Alle elementen duidelijk aanwezig
Conclusie:	Een wijn waarin alle elementen aanwezig zijn .
Prijs:	8€

Wijn 2: 'Cuvée Jean Cavalier' - Domaine Camp Galhan

Appellatie:	Vin de Pays de Cevennes	Bijzonderheden:	wijnboer die zich losscheurde van coöperatieve; geen hout
Druif:	Grenache		
Jaar:	2005		
Oog:	intens donkerrood met paarse tint; lichte waterrand en licht tranend		
Neus:	chocolade, verfindruk, cuperdons en na walsen metaaltoest		
Mond:	mooie zuurbagage en tanninestructuur (licht droogtrekkend). Fruit is aanwezig maar wat verdoken door de strenge tannines. PAI van 4 seconden		
Conclusie:	Nu nog wat wrang en elementen nog niet versmolten.		
Prijs:	8,5€		

Wijn 3: 'Cuvée AR 26' - Domaine D'Oupia

Appellatie:	AOC Minervois.
Bijzonderheden:	40 jaar oude wijnstokken; opbrengst 40 hl/ha; op cuves
Druif:	Grenache
Jaar:	2001
Oog:	donker roodbruine kleur (evolutief), lichte waterrand; veel fijne en trage tranen.
Neus:	mooie, maar geen uitbundige neus; indrukken van chocolade en secundaire aroma's van confituur, pruimen en ook chocolade. Na tijdje lichte metaaltoets. Een wijn met een zeker spanning.
Mond:	pruimen en chocolade in de mond met een mooie zuurbagage en een goed structuur. Een elegante wijn
Conclusie:	
Prijs:	11€

Wijn 4 'Cuvée G' - Jeremy Onde & Erwin Devriendt

Appellatie:	AOC Côtes du Rhône
Bijzonderheden:	oud perceel, 45 jaar oude stokken uit appellatie Vacqueras, een experiment op kalkgrond van Erwin. Zoektocht naar "pinoterende grenache". Dit is de eerste try-out. Biologisch gemaakt 30hl/ha Wijn op hout gelagerd gedurende 10 maanden. 14 dagen geleden gebotteld
Druif:	Grenache
Jaar:	2005
Oog:	rood, iets minder intens dan de vorige wijnen. Doorzichtig. Robijnrood, zekere viscositeit; gebrande toets en zelfs sinaasappel.
Neus:	veel kruiden, fruit en chocolade indrukken. Ook framboos en dus behoorlijk complex
Mond:	fruitige aanzet ; mooie zuren en behoorlijk wat tannines. Alcohol is sterk aanwezig en mooi geïntegreerd.
Conclusie:	Een veelbelovende cuvée, een mondvullende wijn
Prijs:	

Wijn 5 Mancuso

Appellatie	Vividos De Mancuso
Bijzonderheden:	Spanje Aragon wijnstokken van 80 jaar oud
Druif:	Grenache (Garnacha in het Spaans)
Jaar:	2003
Oog:	donkerder van kleur dan zijn voorganger, gekleurde tranen, beetje troebel.
Neus:	in de stille fase impressies van munt, peperkoek, wat kruiden en fruitigheid. Na walsen krijgen wij dit alles meer geaccentueerd
Mond:	In de mond valt deze wijn tamelijk licht en verdwijnt snel. Heeft veel zuren, houterige tannines en is totaal niet versmolten. Korte afdrank.
Conclusie:	Na de zeer interessante neus hadden we iets meer verwacht. Deze wijn is gemaakt op extractie maar de materie volgt niet.
Prijs:	35€

Wijn 6 **‘Cuvée Alibi’ - Domaine Lous Grezes**

Appellatie:	Vin de Pays Duché d’Uzes
Bijzonderheden:	Zeer laag rendement 20hl/ha biologisch op het veld, streek onderhevig aan veel wind. De druiven worden ontritst en ondergaan 6 dagen koude maceratie. Gisting aan 22°. Lag 18 maanden op barriques
Druif:	Grenache
Jaar:	2004
Oog	kersrood van kleur, ongefilterd, ziet een beetje troebel en heeft een lichte waterrand. Vettige tranen.
Neus:	in de immobiele fase is deze wat gesloten maar toch impressies van vanille, zout hout en cacao.
Mond:	Na walsen krijgen we een toevoeging van alcohol, kruiden en peperkoek. In de mond krijgen we een mooi evenwicht tussen tannines en zuren. Deze wijn heeft minder fruitigheid dan zijn voorganger. Vermoedelijk speelt het hoger alcoholgehalte hier een rol. Een mooie afdronk van 5 a 6 seconden met toch een bittere toets
Conclusie:	aangename wijn
Prijs:	16€

Wijn 7: **‘Cuvée la Mémé’ - Domaine Le Grammenon**

Appellatie :	AOC Côtes du Rhône
Bijzonderheden:	Culture biologique, 100 jaar oude stokken, ongefilterde wijn, geen sulfiet toegebracht. Deze wijn schijnt een “hype” te zijn.
Druif:	Grenache
Jaar:	2003
Oog:	licht scharlakenrood van kleur, ongefilterd en troebel uitzicht, wat stoffig en vettige tranen.
Neus:	rooskleurige vleessnoepjes impressies van peren zoete appel en peper Na walsen wordt de neus nog complexer en komen aroma’s van ananas en mandarijntjes vrij.
Mond:	in de mond krijgen we een prachtige versmolten wijn waarbij rood fruit de bovenhand heeft en versmelt met mooie zuren. Een afdronk of PAI van 7 a 8 seconden.
Conclusie:	Een overheerlijke wijn mag zelfs nog een beetje rusten. Een wijn in puurheid en zuiverheid. Deze natuurwijn best bewaren op constante temperatuur van 14°C Sommigen vonden dit helemaal niet beantwoorden aan de beschreven commentaren en bestempelden dit als vloeibare confituur.
Prijs:	60€

Wijn 8: 'Cuvée G' - Domaine Viret.

Appellatie:	Côtes du Rhône Village St-Maurice.
Bijzonderheden:	Culture biologique, le clos du paradis ; cosmos cultuur. Mixage van 40- en 100 jaar oude wijnstokken . steenstructuur opgebouwd om de verbinding met de cosmos te realiseren
Druif:	Grenache
Jaar:	2000
Oog:	donker, kersrood bijna inktkleurig. Weinig evolutie in kleur. Ongefilterd en fijn tranend.
Neus:	zelfs in de stille fase een complexe neus zelf wat putjesgeur, natte pels peper en kruiden. Na walsen wat dierlijke impressies, florale toets wat drop en munt
Mond:	Mooi vol in de mond schitterende zuren en vlezige tannines een beetje mokka vinden we hier ook terug in de afdronk. Een afdronk van zo'n 8 seconden
Conclusie:	Een wijn met finesse. Een wijn om bij te mediteren.
Prijs:	40€

Algemene conclusie

De Grenache druif werd in vroegere tijden getransporteerd naar de Bourgognestreek. Daar diende ze als ondersteuning voor de Pinot Noir. Momenteel is deze onderschatte druif tot volle ontplooiing gekomen en biedt ze heel wat potentieel aan de wijnliefhebber.

Deze avond werd geanimeerd met pittige discussies onder de 86 aanwezigen. Het al dan niet interveniëren van biologische aspecten en de eventuele invloed op de kwaliteit van het eindproduct zal steeds een boeiend item blijven. Het biologisch werken op het veld is vooral een gesubsidieerde aangelegenheid, wat nadien in de kelder gebeurt speelt blijkbaar een veel mindere rol. Wie echt op natuurlijke wijze wil werken gaat hierin véél verder en trekt de lijn wél door naar het keldergebeuren.

Deze leerrijke avond werd ons deskundig voorgesteld door former president Luc Lybaert bijgestaan door onze ondervoorzitter Peter Troch, waarvoor dank. Wij danken ook onze vroegere voorzitter - stichter, tevens huidig ondervoorzitter van de Vlaamse wijngilde Erwin Devriendt voor zijn inbreng aan deze avond.