

Algemeen

Wijnstreek in Zuid-West Frankrijk waar de rivier de Dordogne stroomt.

13 AOC 's in Bergerac met vanavond rode wijnen van 3 appellaties (Bergerac, Côte de Bergerac en Monravel).

Typische Bordeaux druiven (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, soms Malbec) vinden we hier terug met een terroir die doorgaans iets hoger ligt dan in de Bordeaux streek.

Bodem is kalkrijk

Wijn 1 **Cuvée Inspiration van Chateau Miaudoux**

Appellatie:	AOC Bergerac Rouge
Bijzonderheden:	Biologisch sinds 2003; weinig sulfiet; laag rendement; 'Brettanomyces' gedood via thermoflash
Druif:	85% Merlot + 15 % Cabernet sauvignon / Cabernet franc
Jaar:	2004
Oog:	donkerrood met lichte paarse schijn; heel lichte waterrand; trage tranen
Neus:	kruiden en hout en wat kers in de achtergrond in de immobiele fase. Na walsen wat vervagend.
Mond:	mooie aanzet in de mond met een beetje zuren en redelijk wat wringende tannines. Ook een licht bittertje.
Conclusie:	een charmante opener. Mooiere neus ivm mond.
Prijs:	14,5€

Wijn 2: **'L'Extase' van Domaine de l'Ancienne Cure**

Appellatie:	AOC Côtes de Bergerac Rouge
Bijzonderheden:	Zeer droog en warm jaar; 'zeer rijpe' pluk op kalkgrond + 'rijpe' pluk op kleigrond (zuren); 19 maanden op eiken vat.
Druif:	50% Cabernet sauvignon + 50 % Cabernet franc
Jaar:	2003
Oog:	intens paars tot zwarte kleur (Cahors), heel visceuze wijn
Neus:	kers en cassis en houtindruk; een leuke eerste indruk die aanzet tot proeven. Ook een zoetje in de neus en wat peper
Mond:	volle aanzet met veel tannines en mooie zuurbagage. Leuke herinnering. Een beetje droog op de tong.
Conclusie:	mooi evenwichtige wijn die goed door hout wordt gedragen. Wel een late pluk in dit jaar waardoor eventueel onvoldoende fenolische rijpheid. Voor sommigen wat te weinig reliëf in deze wijn en de vraag waarom zo lang op hout gelagerd.
Prijs:	22,5€

Wijn 3: 'Réserve' van Château Grinou

Deze wijn bleek jammer genoeg kurk te hebben en werd dus niet verder gedegusteerd.

Appellatie: AOC Bergerac Rouge
Bijzonderheden: 35hl/ha; 6 weken fermentatie; 'malo' op 'cuves'; 50% op eiken vat (niet allemaal nieuw) gedurende 12 maanden
Druif: 100 % merlot
Jaar: 2005
Oog:
Neus: Kurk
Mond:
Conclusie:
Prijs: 7,5€

Wijn 4 'Château Monastier La Tour' van Château Monastier La Tour

Appellatie: AOC Bergerac Rouge
Bijzonderheden: 20-40 jaar oude wijnstokken; mechanische + manuele pluk; 45 hl/ha; 'eigen' gisten; niet gefilterd; 12 m op eiken vat (20% nieuwe eik)
Druif: 65 % merlot + 10% Cabernet sauvignon + 10 % Cab franc + 10 % Malbec (Côt)
Jaar: 2003
Oog: donkere en intens bruine kleur (baksteen); lange tranen
Neus: mooie warme, intens meevoudige neus met een mengeling van chocolade, koffie, kruiden, wat hout
Mond: volle aanzet met een aangename melligheid, stevige tannines en een weliswaar niet storend licht bittertje
Conclusie: wijn om bij hartig eten te drinken. Deze wijn is mooi in evenwicht
Prijs: 11,5

Wijn 5 'Boléro' van Château Masburel

Appellatie : AOC Montravel Rouge
Bijzonderheden: 25 hl/ha; 35 jr oude wijnstokken, 8 weken fermentatie, 'malo' op vat; 17 maanden op nieuwe, Franse eik Moet minstens 55% Merlot hebben; max 90%
Druif: 60 % merlot + 40% Cabernet sauvignon
Jaar: 2003
Oog: donker bruine toets, evolutie, redelijk visceus, trage tranen
Neus: beetje stijl Bordeaux; veel fruit , chocolade en na walsen kruiden
Mond: volle fruitige aanzet, intens fruit en een beetje lactische indruk. Mooi versmolten, fijne, gemakkelijke wijn die in balans is.
Conclusie: Wijn met een mooie herinnering, een elegante wijn.
Prijs: 26€

Wijn 6 'Les verdots' van Domaine Les Verdots

Appellatie:	AOC Côtes de Bergerac Rouge
Bijzonderheden:	Geen collage/filtrage; 18 maanden op eiken vat (gebruikt 7 'tonneliers')
Druif:	72 % merlot + 21% cabernet sauvignon + 7% cabernet franc
Jaar:	2004
Oog	intens rood tot purper, lichte waterrand, ondoorzichtig en vineus met gekleurde tranen
Neus:	fruitige neus (kriek en kers); lichte kruidigheid (peper) en indrukken van pruimen en chocolade
Mond:	mollige aanzet, rijp fruit in de mond; frisse zuren en edele en zacht tannines. PAI 6 sec.
Conclusie:	Tweeslachtig product
Prijs:	20,5€

Wijn 7: 'E' van Château La Robertie

Appellatie:	AOC Côtes de Bergerac Rouge
Bijzonderheden:	Maar 4000 flessen; werken met 300 l. vaten; hechten vooral belang aan druif, minder aan vignificatie
Druif:	70 % Merlot + 30% Cabernet sauvignon
Jaar:	2003
Oog:	zeer donkere wijn; intense en fijne tranen. Wat evolutieve rand
Neus:	begin van secundaire aroma's
Mond:	sterk kruidig ook pruimen en mokka, mollige wijn met voldoende zuren en rijpe tannines
Conclusie:	vorige wijn moest het meer hebben van finesse. Toch complexe wijn voor sommigen
Prijs:	20,5€

Wijn 8: 'Moulin des Dames' van Château Tour des Gendres

Appellatie:	AOC Côtes de Bergerac Rouge
Bijzonderheden:	Terroir van klei/kalk; manuele pluk; volledige 'égrappage', 'pigeage', lange maceratie (40 dagen) met micro-oxygenatie; op 50% nieuwe eik; geen filtering/collage
Druif:	25 % Merlot + 50% Cabernet sauvignon + 25 % Malbec (Côt)
Jaar:	2003
Oog:	Donkerrode kleur, purperen waterrandje, lange fijne tranen, glanzende spiegel
Neus:	in de stille fase meervoudig Na walsen impressies van bosvruchten, wat koffiebonen, lichte vanilletoets en wat chocolade.
Mond:	een mollige aanzet, een krachtige wijn met mooie zuren en heel wat fraîcheur
Conclusie:	Een schitterende afsluiter.
Prijs:	20,5€

Algemene conclusie

Nadat Frankrijk jarenlang geteisterd werd door de Musketiërs en net bekomen was van de begeestering waarmee ze te werk gingen beschaduwden zwarte wolken dit prachtig land. De schaduw was echter het zwart van de mantel van Zorro en zijn vijf trawanten. Die waren op verkenning in het heuvellandschap van de Bergerac rond de Dordogne en deden zich tegoed aan verschillende wijnen. Een deel van die wijnen, samen met hun ervaringen brachten ze naar Osiris om ons mee te laten genieten.

Het werd een mooie, leerrijke avond die ons aangenaam verraste met schitterende wijnen

Tachtig leden trotseerden Cupido's pijlen en trokken samen met Zorro de sabel.

Volgend jaar gaan ze terug op verkenning, benieuw waarheen hen dat zal leiden
Van harte bedankt! Erwin Devriendt, Phil Jacobs, Henk Hauspy, Marc Aerts, Johnny Larrae en Frederick Gheysen