

Algemeen:

Productie: 320 ha, waarvan 118 Premier Cru
(28 climats of lieu-dits)
maximum opbrengst per ha: 40 hl
enkel rode wijn (samen met buur Volnay)

Bodemstructuur: kalkhoudend met klei - en leemachtige stukjes

Druif: Pinot Noir monocépage-wijnen!!

Bespreking geproefde wijnen:**Wijn 1: Domaine Coste-Caumartin**

Appellatie : AOC Pommard
Jaar : 2003 (uitzonderlijk hete zomer)
Bijzonderheden : perceel van 2,9 ha - stokken 20 jr. - vinificatie op houten cuves - 2 pigeages en 1 remontage per dag - malolactische gisting 18 maand op houten vaten waarvan 10 - 15% nieuw.

Oog: paarsrode kleur; een doorzichtige wijn met een lichte waterrand en lage tranen; al bij al vrij donker voor een Bourgogne wijn.

Neus: initieel vrij gesloten maar wat impressies van hout, fruit, alcohol. Na walsen meer doordringend fruit (kers). Ook wat krijt en metaligheid.

Mond: een redelijk droogtrekkende wijn met een fruitige aanzet maar weinig molligheid in zijn geheel. Komt wat gefragmenteerd over met een bittertje op het einde. Heeft een redelijk korte afdronk.

Conclusie: een eerder a- typische bourgogne maar toch wel een mooie opener!

Prijs: 18,60€

Wijn 2: Domaine Jean-Luc Joillot

Appellatie : AOC Pommard 'Rugiens
Jaar : 2000
Bijzonderheden: 0,53 ha - stokken 70 jr. - net géén 1e Cru !! - lutte raisonnée - manuele oogst - 12 à 14 maand élevage op hout waarvan 1/3 nieuw - slechts 1500 flessen per jaar.

Oog: lichte kleur met evolutieve bruinrode tot baksteenkleurige toetsen, doorzichtige wijn met een lichte waterrand. Een wijn met dikke trage tranen.

Neus: geuren van onderbos, putje, rijp fruit, evolueert na wat staan naar fruitige neus (aardbeien, pruimen en bramen). Na walsen ook een kruidige indruk en ook wat bloemetjes.

Mond: Mooie en volle aanzet met een vrij lange en kruidige afdronk.
Een mooi versmolten wijn met een PAI van ongeveer 5 seconden.

Conclusie: Een typische en klassieke bourgogne wijn qua geur en smaak, mooi versmolten wijn. Een mooi product.

Prijs: 22€

Wijn 3: Domaine Lejeune

Appellatie : AOC Pommard 1e Cru "Les Poutures"
Jaar : 1999 (bijzonder jaar met hoge opbrengst; bewaarwijnen)
Bijzonderheden : 3 perceeltjes binnen de 1e cru - stokken 20 jaar - rendement 40 hl/ha - vinificatie
 én élevage op houten cuves (228 ltr.) - waarvan 30-40% nieuw.
Oog: een lichte en helderrode kleur, doorzichtige wijn met lange tranen, Toont wat evolutie.
Neus: gesloten in de immobiele fase maar toch wat indrukken van fruit (kers, aardbei) en
 bloemetjes. Na walsen meer kruidigheid en ook wat rubber.
Mond: komt in de mond voor sommigen nog jong over en mist wat fruit. Ook monotoon maar
 toch versmolten. Een toch wel relatief lange afdronk. Na staan in het glas lijkt het er
 echter op dat deze wijn wat 'dood' valt!
Conclusie: een ietwat tegenstrijdig product; niet mooi versmolten.
Prijs: 22€

Wijn 4 : Domaine Joseph Voillot

Appellatie: AOC Pommard 1e Cru "Rugiens"
Jaar: 2003 (uitzonderlijk hete zomer)
Bijzonderheden: 0,25 ha - stokken 45 jaar - manuele oogst - dubbele tri - traditionele fermentatie -
 natuurlijke gisten - 2 pigeages per dag - élevage op hout (géén nieuw hout) gedurende
 16 maand met 1 soutirage op het einde van de malolactische gisting.
Oog: een kersenrode wijn met een lichte waterrand en een mooie spiegel. Licht tranend.
Neus: een kruidige aanzet met indrukken van snoepjes (cuperdons) en na walsen meer
 rood fruit.
Mond: een zeer fruitige aanzet met veel zuren en dan wel wegvallend op het einde. Mist wat
 concentratie
Conclusie: Voor sommigen toch wel een wijn met wat finesse maar die wat stilvalt op het einde.
 Door de overvloedig aanwezige zuren is deze wijn allicht wel toekomst gegeven.
Prijs: 30€

Wijn 5 Domaine Jean-Marc Bouley

Appellatie : AOC Pommard 1e Cru "Fremiers"
Jaar : 2002
Bijzonderheden: manuele oogst - fermentatie op 'open' cuves - élevage op hout 12 à 18 maand (1/2 nieuw
 hout). Laat geoogst.
Oog: Een mooi donkere kersrode kleur met een lichte paarse waterrand. Een glanzende spiegel.
 Mooie viscositeit: vettige tranen.
Neus: In de immobiele fase komt hij nogal gesloten over maar toch vrij complex.
 In de mobile fase krachtig, zwart fruit, beetje mokka, wat fumé.
Mond: aangename molligheid, goede balans tussen zuren en tannines. Heeft een bepaalde
 kruidigheid maar ook wat fumé, houtdominantie. Impressies van herfsttonen.
Conclusie: Deze wijn neigt meer naar de meer moderne nieuw wereldwijnen. Er zijn verschillende
 meningen over het typische aan bourgogne wijnen.
Prijs: 28€

Wijn 6: Domaine Coste-Caumartin

<u>Appellatie:</u>	AOC Pommard 1e Cru "Clos Boucherottes"
<u>Jaar :</u>	2003 (uitzonderlijk hete zomer)
<u>Bijzonderheden :</u>	monopolie - 1,83 ha -zuidoost oriëntatie - vinificatie op houten cuves - 2 pigeages en 1 remontage per dag - malolactische gisting 18 maand op houten vaten waarvan 10 - 15% nieuw
Oog:	Donkerrood met een sterkere paarse rand dan de vorige wijn. Het is een vrij heldere wijn met vette roze gekleurde tranen.
Neus:	In de stille fase is deze wijn dicht, gesloten. Na het walsen nog steeds vrij gesloten maar geeft toch wat fruitigheid en kruidigheid vrij. Er is ook een lichte toets van framboos waar te nemen. Molligheid vinden we niet terug.
Mond:	Opvallend droogtrekkende tannines ook veel zuren. Deze wijn is vrij gefragmenteerd en totaal niet versmolten.
Conclusie:	Een vrij matige wijn in tegenstelling tot zijn voorganger. De vrij vroege oogst kan hier zeker een rol gespeeld hebben.
Prijs:	26€

Wijn 7: Domaine de Montille

<u>Appellatie:</u>	AOC Pommard 1 e Cru "Grands Epenots"
<u>Jaar :</u>	2001
<u>Bijzonderheden:</u>	traditionele vinificatiestijl, manuele pluk, géén commerciële toegevingen, non-interventie, druif en wijngaard staan centraal.
Oog:	Deze wijn is veel lichter van kleur en geeft de typische baksteen rode kleur. Wel een tamelijk grote waterrand, een heldere glanzende spiegel en vette tranen wat viscositeit betreft.
Neus:	In de stille of immobiele fase een meervoudig aroma van kruiden, wat peper. Na walsen krijgen we krachtig aroma's. Plantaardige toetsen gekoppeld aan terroir (kalk).
Mond:	in de mond een harmonisch geheel van tannines en zuren.
Conclusie:	Een typische Bourgognewijn een wijn met finesse, kortom AF.
Prijs:	45€

Wijn 8: Domaine de Courcel

<u>Appellatie</u> :	AOC Pommard 1e Cru "Grand Clos des Epenots"
<u>Jaar</u> :	2002
<u>Bijzonderheden</u> :	top-terroirs, strikte rendementscontrole, late oogst, traditionele vinificatie, bewust maar gecontroleerd hout gebruik.
Oog:	Totaal anders van kleur tegenover de vorige wijn, donker paars rood met grote waterrand. Heldere spiegel met sterke paarse tranen.
Neus:	meervoudige stille impressies van fruitigheid en mokka Na walsen herkennen we houttoetsen, kruidnagel, munt, kortom kruidigheid maar toch discreet.
Mond:	deze wijn geeft een verrassende vulling in de mond, tannines en zuren zijn in evenwicht en geven een goede ondersteuning. Een krachtige maar toch fijne wijn, een block buster
Conclusie:	Véél te jong, kan gerust nog een paar jaar blijven liggen. Sommigen vinden dit een vrouwelijke wijn met ballen. Als alle Bourgognes nieuwe steil die kant op gaan !?
Prijs:	35€

Algemene conclusie:

De eerste avond van dit nieuw seizoen bracht 84 aanwezigen in de sfeer van Bourgogne.

Na een korte voorstelling van het nieuwe bestuur werd de eerste avond op gang geschoten.

Via elektronische projectie werd de avond geografisch gekleurd rond Pommard.

Onze nieuwe voorzitter Bart Van Canegem was eerder op verkenning geweest in dit gebied en nam ons mee door de wijngaarden van een streek waarmee we nauw verbonden zijn.

Tal van nieuwe leden waren aangenaam verrast door de speelse maar toch gedisciplineerde aanpak binnen onze commanderij. Vooral de wijze van bespreking na het proeven had bij hen indruk gemaakt.

De verschillende appreciaties rond het al dan niet typische en de verbale interventies leverden aangename en leerrijke commentaren op.

Deze avond kon als grote starter tellen, bedankt Bart.

De volgende avond verplaatsen we ons naar Zwitserland, benieuwd !?