

Algemeen:

Xavier Faber en Denis De Corte, stichters van het wijnhuis 'le verre à pied' te Brussel begeleidden Gladys en Bart op deze avond. Er werd een overzicht gegeven van de Zwitserse wijnbouw via een prachtige PowerPoint presentatie. Daarna werden 8 verschillende wijnen gedegusteerd. Het varieerde van droog wit, over rood om te eindigen in zoet wit.

Bespreking geproefde wijnen:**Wijn 1: Fendant de Leytron 2003 (wit)**

Wijnhuis: (Cave du Manoir – Leytron (Valais))

Jaar: 2003

Bijzonderheden: druif 100 % Chasselas

Oog: bleekgele kleur met een lichte waterrand en een matige viscositeit.

Neus: Citrus indruk en ook wat appel en perzik en zelfs stervrucht.

Mond: Mollige en vette aanzet met weinig fruit. Een wijn met weinig lengte.

Conclusie: Een goed gemaakte Fendant met weinig gaz carbonique.

Een aperitiefwijnje, vin de soif. Past ook bij een raclet of kaasfondue. Geen bewaarwijn maar een aangename opener.

Prijs: 11,10 Euro

Wijn 2: Merlot "Terre di Gudo Bianco" 2004 (wit)

Wijnhuis: Tamborini vini-Lucchini Giovanni s.a. (Tessin)

Jaar: 2004

Bijzonderheden: druif Merlot, wit gevinifieerd 10 % houtgebruik en het overige inox.

Oog: lichte kleur met oranje tinten in het glas, en een kleine waterrand.

Neus: doet wat denken aan Sauvignon in de neus. Ook boterige toets en lactische indrukken maar met opvallende citrus en ananas indrukken.

Mond: mooi evenwicht in molligheid, alcohol en zuren. Een frisse wijn met een korte afdronk

Conclusie: een leuke wijn daar men niet vaak een wit gevinifieerde Merlot kan proeven!

Prijs: 13,20 Euro

Wijn 3: Chasselas "St-Saphorin Fumé" 2002 (wit)

Wijnhuis: Domaine Louis-Philippe Bovard (Vaud)

Jaar: 2002

Bijzonderheden: druif Chasselas, Vaud is het beste gebied voor deze druif. Bordolees hout gedurende tien maanden.

Nieuwe generatie wijnbouwers op zoek naar nieuwigheden.

Oog: Lichtgele kleur met en mooie schittering, redelijke viscositeit en met mooie tranen.

Neus: Een gebrande impressie waarin het hout wat domineert, beetje fumé, wat vanille indrukken maar weinig fruit.

Mond: een vette en mollige aanzet met op het einde wel mooie en frisse zuren; een aangename herinnering.

Conclusie: Een interessant product. Sommigen vroegen zich af of de druif het houtgebruik wel kan counteren? Na enkele tijd in het glas laat deze wijn zich vergelijken met een Chablis. Een wijn met body

Prijs: 17,00 Euro

Wijn 4: Cuvée La Trémaille” 2002 (wit)Wijnhuis: **Rouvinez Vins Sierre - Valais**

Jaar : 2002

Bijzonderheden: druif Petite Arvine en Chardonnay (20 %); 12 maanden hout.

Oog: lichtgele kleur met trage en vrij vette tranen.

Neus: een aromatische neus met veel fruit en ook indrukken van kruiden, gras en wat hout.

Mond: evenwichtig in de mond met mooie melligheid en fijne zuren en ook een zekere diepgang

Conclusie: Voor velen was dit de eerste kennismaking met Petite Arvine.

Een mooie en interessante wijn. Zou erg gesmaakt worden met griet in de roomsaus.

Sommigen vonden hem niet representatief voor Zwitserland, iets speciaal.

Een wijn met heel wat bewaarpotentieel (ongeveer 10 jaar).

(PAI van 5 sec.).

Prijs: 20,60 Euro

Wijn 5: “Dôle des Monts” 2003 (rood)Wijnhuis: **R. Grilliard vins Sion (Valais)**

Jaar : 2003

Bijzonderheden: druiven cfr. Bourgogne passetoutgrain = (Pinot Noir, Gamay) aangevuld met Ancelotte. Sinds 5 jaar zijn, buiten de Pinot noir en Gamay voor deze wijn ook andere druiven toegelaten.

Oog: licht, kersrood van kleur met lichte evolutie of lichtbruine tint. Heeft een iet wat opvallende waterrand, een mooie heldere spiegel en vettige tranen.

Neus: in de neus hebben we heel wat zoetigheid, wat snoep vermengd met warm rood fruit en wat banaanaroma's afkomstig van de Gamaydruif.

Mond: Een aangenaam beging dat echter omslaat in een niet versmolten geheel van tannines en zuren. Deze wijn heeft weinig body en uitgesproken veel alcohol

Conclusie: Sommigen vinden deze wijn *Beaujolais* achtig. Anderen vinden dit Carbonic, chemisch, rond en zoet zonder reliëf en nog anderen vinden dit een perfect gemaakte Dôle; een licht rode wijn. De wijn werd verlaat door chaptalisatie of suikertoevoer volgens sommigen. Het is te beschouwen als 'de broer' van de fendant en hoort vast en zeker bij een Zwitserland proeverij!

Prijs: 12,30 Euro

Wijn 6: Humagne rouge “Heritage” 2003 (rood)Wijnhuis: **F. Varone vins Sion (Valais)**

Jaar : 2003

Bijzonderheden: druif: Humagne Rouge. De wijnmaker was vroeger actief in Napa Californië en gebruikt autochtone druivenrassen (HR = l'avenir du Valais).

Oog: kersrode kleur, donkerder dan zijn voorganger, heeft ook een licht evolutieve kleur met een kleine waterrand. De spiegel is glanzend, wat viscositeit betreft merken we vettige tranen.

Neus: in de immobiele fase hebben we heel wat fruitigheid (rood fruit en cassis), snoep en ook iets kruitachtig. Ook wat muffheid zoals bij sommige Loirewijnen. In de mobile fase komt heel wat kruidigheid naar boven zoals tijm en toch opvallend wat kruidnagel.

Mond: in de mond hebben we een aangename melligheid, ook wat metaalimpressies. Boven op de alcohol wordt de kruidigheid gesmaakt en er is een goed evenwicht in zuren en tannines

Conclusie: Een zeer mooie wijn met een aangename afdronk van ca. 5 sec. Er werden ook vergelijkingen gemaakt met de Cabernet franc, de confrontatie was héél boeiend.

Prijs: 18,20 Euro

Wijn 7:	Cornalin "Primus Classicus" 2004 (rood)
Wijnhuis	Caves Orsat (overgenomen door Rouvinez Vins) Tweede oudste huis van de Valais: 1874
Jaar :	2004
Bijzonderheden:	druif Cornalin
Oog:	donkere intensief paarse kleur met lichtroze waterrand. Zeer hoog concentraat van kleur bijna ondoorschijnend. Heldere spiegel en lange lichtgekleurde tranen
Neus:	in de stille fase is hij wat gesloten. Volgens Xavier een wat reductieve neus. Na het walsen blijft dit zo hoewel lichte impressies van vlierbes en cassis, snoep en wat hout onze nieuwsgierigheid lokken.
Mond:	in de mond ervaren wij veel zuren die echter opvallend goed geïntegreerd zijn. Deze jonge wijn heeft een aangename molligheid gekoppeld aan wat kruidigheid.
Conclusie:	Hij komt in de mond verrassender over dan hij in de neus liet vermoeden. Is absoluut nog niet op dronk maar heeft heel wat capaciteiten in zich, kan nog wat blijven liggen. Een aangename afdronk of Pai van 5 sec.
Prijs:	21,00 Euro

Wijn 8:	Pinot Gris de Neuchâtel 2002 (Wit)
Wijnhuis:	Chateau d'Auvenier (regions des 3 lacs) Een gekend oud domein.
Jaar :	2002
Bijzonderheden:	witte wijn; druif <i>Pinot Gris</i> = <i>Malvoisie</i> in de Valais. 18 maand op hout
Oog:	amberkleurig, karamel getint, mooie heldere kleur met glanzende spiegel. Heeft een kleine waterrand. Wat viscositeit betreft olieachtige tranen.
Neus:	aroma's van snoep (marsepein) , confituur, zoet fruit, fumé, en florale toetsen.
Mond:	in de mond is hij vrij discreet, niet plakkerig, geen vettigheid maar een aangename molligheid en fluwelen, schitterende zuren
Conclusie:	Een wijn met explosie en fascinerende zuren, fraîcheur, lengte. Een wijn die met veel enthousiasme werd geproefd en feitelijk veel te jong werd geserveerd. Deze wijn heeft heel wat capaciteit naar de toekomst toe.
Prijs:	15,95 Euro

Algemene conclusie:

Ondanks de drukte rond het filmfestival van Gent konden we terug buigen over een aanwezigheid van 82 wijnfanaten.

Na de technische nota over de nakende wijnreis opent voorzitter Bart Van Canegem ""Zwitserland""

Deze avond werd ons aangeboden door onze charmante Gladys Vanlommel die op haar tocht door de Zwitserse Alpen het gezelschap had van Xavier Faber en Denis De Corte (de 1° sommelier van 2004 in België).

Dit dynamische duo zorgde voor een geanimeerde avond, alsof ze op ski's door de zaal zoefden.

Voor de meeste onder ons zijn de wijnen uit dit land een onbekend gegeven.

Veel nieuwe autochtone druivenrassen werden dan ook gedegusteerd.!

Zwitserse wijnen zijn oorspronkelijk geen bewaarwijnen.

De wijnbouw in Zwitserland heeft een aantal specifieke eigenschappen: de terreinen zijn doorgaans het klein in oppervlakte en bovendien meestal op steile hellingen gelegen. De pluk is dan ook niet evident en gebeurt soms met hulp van helikopters. Verder heeft de gemiddelde wijnboer maar een kleine wijnkelder en dus doorgaans geen plaats om wijnen te stockeren.

Belangrijk toch ook is dat we deze avond hebben geleerd om ons referentiekader aan te passen.

We zijn gauw geneigd om deze wijnen gemaakt van autochtone druivenrassen te vergelijken met wat we kennen. Het is belangrijk om dit even te vergeten als men Zwitserse wijnen proeft en met beide voeten in Zwitserland te blijven !

Er was veel lof en verrassend veel interesse van onze vertegenwoordiger bij de VLWG. die Zwitserland graag in zijn programma voor 06 – 07 wou opnemen.

Als dank voor deze zeer gesmaakte en geanimeerde avond overhandigen wij onze gasten het nieuwe aandenken van Osiris. Het werd met zeer grote blijf van waardering in ontvangst genomen.

Wij kunnen deze avond dan ook bestempelen als een opmerkelijk gedurfde en geslaagde onderneming, bedankt Gladys en Bart.