

2007

geproefd

Klare taal, maar schenken ze ook klare wijn? Eerst een waarschuwing: het zijn absoluut geen gewone, vanzelfsprekende wijnen. Sommigen zullen ze *weird* noemen, anderen eerder waarachtig. Ook in ons proefpanel waren de reacties zwart-wit verdeeld. En wat de prijs betreft: we vermelden de maximumprijs per fles. Bij aankoop van een karton gaat er gemiddeld 1 à 2 euro af.

Mâcon Chaintré blanc 2004 (13,55 euro) Gemaakt van minimaal 30 jaar oude chardonnaystokken, pas gebotteld, want deze cuvée werd 3 jaar lang opgevoed. Medium strogeel, heel glanzend. Rijp boeket met gele perzik, abrikozenjam en sirope de Liège, floraal accent. Ook in de mond eerst perzik en peer, met een opvallende zuurtegraad en een wat vreemde, maltachtige finale. Bizar.

Mâcon Blanc, Vin Voilé Pour Terroiristes 1998 (13,8 euro) Zestig jaar oude, laagrenderende chardonnay, die zomaar eventjes een *élevage* kreeg van 7 jaar. Lichte okerkleur, enorm gulzig tranend. Impressies in geur en smaak van saffraan, gele pruimen, rijstap en heel noterig, zonder alcoholdominantie. Mooie fraîcheur ondanks rijpheid. Lijkt op een *vin jaune* uit de Jura, maar wel aan de helft van de prijs. **MLF Blanc, Vin de Table (17,75 euro)** Neen heren, MLF staat niet voor 'Mothers I'd Like to Fuck', wel voor 'Mouvement pour le vin au Féminine'. Een met kroonkurk uitgeruste, dikke, jaartallose fles. Eindproduct van een *vendange tardive* (verlate oogst) die duidelijk maar doelbewust nog niet volledig uitgegist is. In Frankrijk noemen ze dit een 'Petnat', een '*pétillant naturel*'.

Deze wijn verdeelt de proevers radicaal: fijntjes parelend, intens qua kleur, maar met een neus en smaak die associaties oproept met Hoegaarden en witbier. Vet in de mond met restzoet, maar vooral perzik en gedroogde abrikozen. De kroonkurk wordt als sluiting gebruikt omdat, als de gisting op fles verdergaat, de fles deze extra drukstijging aankan. **'TH' vin de table blanc 2005 (18,2 euro)**

Andermaal een *vieilles vignes*-chardonnay, ditmaal minstens 60 jaar oud. Wijn die zomaar eventjes 24 maanden op barriques lagerde en 14 % alcohol draagt. Reeds goudgeel, energiek fonkelend en met vet tranenspoor. Rijp gestoffeerd boeket van vooral gele pruimen, *reines claudes* en Provençaalse perzik, breed, maar met frisse zuren. **Château Cuvée de Gonflable, Grand q Glacée, Beaujolais-Villages 2006 (13,35 euro)** Eigenlijk een gecamoufleerde morgon, van 40 jaar oude gamaydruiven. Bezit 13 % alcohol en is onze persoonlijke favoriet.

Olietranend, robijnrood. Rijke en rijpe neus van onder andere colanoten, blauwe

bosbessen en bosaardbeitjes, plus een florale toets (rozen!). Heel fris in de mond, met blauwe en rode bessen, sappig en floraal. Een levendig, druivig product met veel karakter. **Mâcon Rouge 2006, Peau rouge à jus blanc (14,25 euro)**

Als eens 80 jaar oude gamay geproefd, die bovendien 200 dagen in de gistkuipen en 11

maanden op barriques bleef? Transparant helder rood met lila randje, gevolgd door een neus van rood pitfruit, mooi gestructureerd, met in de mond vooral kersen en krieken. Bijzonder levendige en nerveuze zuren. ■



INFO Wijnfolie (Hans Dusselier), Stratem 7-9, 9880 Aalter, tel. 09/374.80.38, info@wijnfolie.be, www.wijnfolie.be. Wil u deze l'Ancestrawijnen zélf eens aan de tand en op de tong voelen? Dat kan op vrijdag 7 december om 20u. www.wijnfolie.be/openflessendagen.html