

**Vrijdag 19 april 2013 - TER LEEPE te Zedelgem**  
**DOMAINE LES GOUBERT- AOC GIGONDAS**

Deze degustatie van wijnen uit de Côtes-du-Rhône werd ingeleid door moeder Mireille en dochter Florence CARTIER van Domaine Les Goubert. Het familiaal bedrijf is gelegen in (vooral) GIGONDAS, Beaumes de Venise, Séguret en omvat zowat 23 ha, verdeeld over een 40-tal percelen, en met een jaarlijkse productie van 72 000 flessen. Ze laten ons 2 witte wijnen en 4 rode wijnen degusteren.

**Wijn 1: SABLET Blanc 2011 - AOC Côtes du Rhône Villages**

Beoordeling zaal :

Uitzicht: licht strogeel met mooie schittering.

Aroma's neus: wat gesloten en daarna bloemig, exotische vruchten; fruitige toetsen , abrikoos, witte perzik

Aroma's mond: : idem maar vooral exotisch fruit en wat mineraliteit

Smaken: strakke A +; wat M en mooi evenwichtig

Duur afdronk: zowat 6 à 7 sec

Besluit: goed en op dronk; deze wijn zal zeker goed passen als aperitief maar ook bij geroosterde vis.

Volgens onze gast is de gegeven commentaar van de wijn uitstekend want de abrikoos en perzik komen voor door de clairette ; de andere gebruikt druif is bourbelenc. Het sap van de druiven wordt apart gehouden en een deel (10%) wordt ook op vat gelagerd. De wijnen van het huis worden weinig gefilterd.



**Wijn 2: Cuvée de V(iognier) 2012**

Beoordeling zaal :

Uitzicht: intens strogeel met prachtige schittering in het glas

Aroma's neus: bloemig, exotisch, abrikoos, peer, wat sinaaschil, wat rokerig/ fumé en witte peper

Aroma's mond: exotisch fruit, abrikoos en mineraal

Smaken: A +; M + en mooi evenwichtig

Duur afdronk: zowat 8 à 9 sec; zeer lang

Besluit: zeer goed ; frisse en elegante wijn met mineraliteit, zeer mooi en al op dronk; deze wijn zal zeker goed passen bij (blauwe) kaas

Volgens onze gast wordt deze wijn gemaakt van 100% viognier van 9 verschillende percelen, vooral van de streek Beaumes de Venise. Het zijn minerale, expressieve wijnen. De oogst wordt 5 maanden voor 25% op nieuwe vaten gelagerd en de rest op 2 en 3 jaar oude vaten ; ook "bâttonage" wordt

toegepast. Opmerkelijk is inderdaad de fumé geur, typisch voor deze druif. De wijn is amper 1 maand op fles.



### **Wijn 3: SABLET 2011 - AOC Côtes du Rhône Villages**

#### Beoordeling zaal :

Uitzicht: licht kersenrood, mooie tranend en licht doorschijnend

Aroma's neus: zonder hout gemaakt, kruidig , rood fruit, peper , zoethout en braambessen

Aroma's mond: :rood jong fruit, kruidig

Smaken: A +; M + en mooi evenwichtig; lichte aangename T

Duur afdronk: zowat 6 à 7 sec

Besluit: goede rustiek gemaakte rode wijn, nog niet volledig versmolten; deze wijn zal zeker passen bij lamsvlees

Deze wijn is gegist en bewaard in betonnen cuves en bevat grenache, clairette, syrah en 10 à 15% mourvèdre .

### **Wijn 4: L'INEDIT 2009**

#### Beoordeling zaal :

Uitzicht: donker kersenrood, intens paarse rand en niet doorschijnend

Aroma's neus: kruidig ,donker rood fruit, bosvruchten, drop/ zoethout, wat cuberdon en leder

Aroma's mond: donker :rood fruit, kruidig, wat peper

Smaken: stevige A +; M + en zeker nog niet versmolten met de zachteT

Duur afdronk: zowat 7 à 8 sec

Besluit: goede wijn, nog eigenlijk te jong om te drinken

Deze wijn wordt gemaakt van 50% brun argenté of ook vacarèse druif genaamd en 25% syrah en 25% carignan.



Foto VACARESE druif



### **Wijn 5: GIGONDAS 2010**

#### Beoordeling zaal :

Uitzicht: zeer donker kersenrood, niet doorschijnend , mooie tranengordel

Aroma's neus: fijne kruidigheid ,donker rood / zwart fruit, donker bosfruit, wat leder; complex

Aroma's mond: donker :rood fruit, kruidig, peper, complex; krachtig

Smaken: A +; M + en nog niet helemaal versmolten ; zachte, edele T

Duur afdronk: zowat 7 à 8 sec

Besluit: zeer goede wijn maar eigenlijk nog te jong ; beter 5 à 10 j bewaren

Volgens onze gast is het duidelijk dat deze wijn veel complexer is ; gedurende 9 maanden wordt deze wijn voor 65% op betonnen cuves gelagerd en 35% op vaten van 3 tot 4 j oud

## Wijn 6: Cuvée FLORENCE 2006

### Beoordeling zaal :



Uitzicht: granaatrood met evolutie

Aroma's neus: wat gesloten en etherische toets, fijne kruidigheid , dierlijk/pels, donkerrood fruit, chocolade, tertiaire aroma's; complex

Aroma's mond: idem , complexe rode wijn, kruidig, peper

Smaken: A + frisheid duidelijk aanwezig in deze wijn !; M + en zeer zachte, edele T; volledig versmolten

Duur afdronk: zowat 7 à 8 sec

Besluit: zeer goede tot uitstekende wijn , nu volledig op dronk maar ook nog 5 j te bewaren

Volgens onze gast is de wijn gemaakt van druiven van 350 m hoog gelegen wijngebieden en wordt er grenache en syrah gebruikt. De wijn

wordt voor 50% op nieuwe vaten en 50% op vaten van 1 j bewaard en dit gedurende minstens 24 maanden. De naam van de wijn komt van het feit dat deze wijn voor de 1<sup>e</sup> keer werd gemaakt in het geboortjaar van dochter Florence.

**Chef Kristof Marranes van Ter Leepe heeft voor ons weer een heerlijk gerecht voorzien als afsluiter van een geslaagde degustatie: BLAUW- WIT rund met jus van morieljes, gebrande ui, aardappelbeignets en spinazie met groene asperges**