

Vrijdag 16 februari 2024 – Hotel Weinebrugge te St.Michiels
Verslag degustatie wijnen Domaine LA MARTINE
uit de LIMOUX streek (Languedoc).

We hebben het oprecht genoeg om voor deze degustatie beroep te kunnen doen op het sympathieke 'Brugse' echtpaar **Bruno Claeys en Ilse Bouchez** (foto), eigenaars van **Domaine LA MARTINE**. Bruno, met een jarenlange ervaring in de voedingsindustrie, en Ilse, met ervaring in het onderwijs, zijn eigenaar geworden van dit wijndomein in maart 2021 en gestart met hun droomproject om zelf wijn te verbouwen.



Hun wijngebied bevindt zich in CASTELRENG aan de voet van de Pyreneeën dichtbij Carcassonne en omvat circa 7,5 ha steil aflopende en zuidelijk gerichte wijngaarden. Aangezien de wijngaarden gelegen zijn op een hoogte van 300 à 400 meter, is er een goede verkoeling voor de druiven wat uiteraard bevorderlijk is voor de productie van kwaliteitswijn. Bovendien is hun gecertificeerd biologisch domein (sedert 2011) omgeven door een zeer bio-divers bosgebied.



Tijdens de inleiding vertelden ze dat ze een zeer lage rendement hanteren van circa 25 hl/ ha, wat een bijkomende garantie is voor kwaliteitswijnen. Op hun wijngedebied worden er witte druiven (chardonnay en viognier) en rode druiven (merlot, cabernet franc, malbec, en syrah) gekweekt. Hun witte wijn is een blend van chardonnay (circa 80%) en viognier (circa 20%). Hun rode wijnen zijn ofwel een blend ofwel een monocépage. De rosé wijn is gemaakt uit merlot en syrah. Alle druiven worden manueel geoogst en gesorteerd waarna fermentatie doorgaat in inox vaten bij lage temperatuur en waarna sommige wijnen op grote eiken houten vaten (demi-muids) van 600 l worden gelagerd. Alle geproduceerde wijnen zijn volledig biologisch ook met bijvoorbeeld beperkt gebruik van zwavel.

Wijn 1: Blanquette de Limoux ORIGINE 2.0 (14,40 euro)

Opmerking: Deze Blanquette de Limoux is de zeer typische gekende wijn voor de Limoux streek maar behoort niet tot de productie van het domaine La Martine. Deze blanquette werd gemaakt door een nieuw wijnbedrijf van jonge gepassioneerde oenologen.

Beoordeling zaal:

Uitzicht: licht strogeel, fijn parelend met enkele grotere bubbels, romige mousse/schuim, zeer helder en volledig doorschijnend
Aroma's neus: aanzet van rijpe groene appel, wat citrusvruchten, steenfruit (witte perzik), witte bloesems, florale toetsen, op het einde ook vleugje acacia(honing)

Aroma's mond: zelfde aroma's van groene appel, citrus, wit steenfruit, zeer mooi in de mond

Smaken: mooie goede stevige A en wat M; wijn is zeer aangenaam en expressief met een lekker bittertje op het einde; vooral zeer elegante schuimwijn

Duur afdronk: zowat 6 à 7 sec

Besluit: goede schuimwijn met goede smaakbalans; de goede zuren zorgen voor een uitstekende schuimwijn als aperitief; een heel mooi product

Bruno: deze schuimwijn werd gemaakt van minimum 90% **mauzac druif*** en er werd 8 gr suiker toegevoegd.

***Mauzac druif** (ook "blanquette" genoemd): een aromatische druif die reeds meer dan zeshonderd jaar wordt gekweekt in de heuvels rond Limoux.

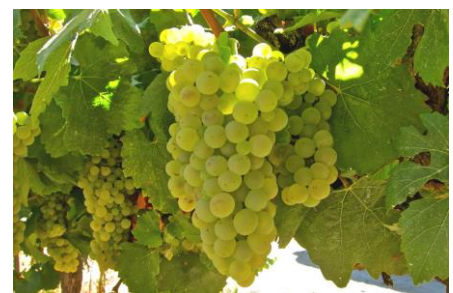
Blanquette de Limoux zou trouwens de oudste mousserende wijn van de wereld zijn! De kleine druif rijpt erg laat en heeft een opvallend hoge zuurgraad. Wanneer de winter intreedt, is de most dikwijls nog niet uitgegist en als de wijn dan al gebotteld wordt, gist hij verder in de fles en krijg je een mousserende wijn. De druif wordt bijna uitsluitend gebruikt voor de productie van schuimwijn, vooral in de streek Limoux en Gaillac. De druif wordt gebruikt voor de productie van 3 soorten schuimwijn:

->AOC Blanquette de Limoux: minimum 90% mauzac, aangevuld met chardonnay en chenin.

De tweede gisting (volgens klassieke methode) moet minimaal negen maanden duren.

->voor de AOC Blanquette de Limoux Ancestrale moet men 100% mauzac gebruiken (volgens methode daterend uit 1531!). De 1^e gisting gebeurt in cuve en daarna op fles.

->AOC Crémant de Limoux: mauzac druif (maximum 70%) met chenin en chardonnay (voor <20%). Direct na de oogst worden de druiven geperst en vergist op eiken vat (sur lie) en de wijn moet minstens tot mei na de oogst opgelegd worden.



Wijn 2: Domaine La Martine – Cuvée des Pyrénées BLANCS 2022 (11,25 euro)

Beoordeling zaal:

Uitzicht: strogeel, mooie tranengordel, helder en volledig doorschijnend

Aroma's neus: wat gesloten aanzet maar na walsen witte vruchten, floraal en bloemige toetsen, hout impressie (maar zeker niet storend), wat exotisch fruit (ananas)

Aroma's mond: zelfde aroma's van wit fruit en florale toetsen maar toch ook rijke hints van boter en room, vleugje citrus of zoete pompelmoes

Smaken: mooie goede A en M; wijn is zeer mooi gebalanceerd en de volheid van de wijn komt volledig tot zijn recht in de afdronk. In de nasmaak komt de viognier duidelijk tot uiting.

Duur afdronk: zowat 7 à 8 sec

Besluit: goede tot zeer goede witte rijke wijn met heel goede balans; zeer interessante wijn te drinken bij diverse gerechten (bvb. pasta)

Bruno: deze wijn werd gemaakt van 80% chardonnay en 20% viognier van het "warme" jaar 2022. Het sap vergist in inox vaten en dan wordt circa 1/2 van de wijn gelagerd op grote houten vaten (600 l) gedurende 9 maanden.



Wijn 3: Domaine La Martine ROSÉ 2022 (8,55 €)

Beoordeling zaal:

Uitzicht: licht rozige kleur, wat tranend aan het glas; helderheid en doorschijnendheid OK

Aroma's neus: aanzet van jong rood fruit zoals aardbei en framboos, ook wat bloemig en exotische vruchten (ananas en banaan)

Aroma's mond: zelfde aroma's van jong rood fruit en granaatappel, een rosé met een goede structuur (zowel in de neus als in de mond)

Smaken: goede A en M; de wijn doet wat tannine-achtig aan. Een zeer aangename volle en toch elegantie rosé wijn. Kan perfect samengaan met zomerse gerechten of pasta's.

Duur afdronk: zowat 7 à 8 sec

Besluit: zeer goede rosé wijn die niet alleen rijk is maar ook op diverse momenten en verschillende combinaties aan tafel gebruikt kan worden met eten (past bij pasta, aperitief, frisse salades....)

Bruno: deze rosé is een blend van 85% merlot en 15% syrah. De wijn werd licht geperst in inox vaten bij lage temperatuur (16°C) en behoudt daardoor veel aroma's.



Wijn 4: Domaine La Martine – Cuvée des Pyrénées ROUGE 2021 (11,25 €)

Beoordeling zaal:

Uitzicht: donkerkersenrood met paarse rand; mooi tranend in het glas, helderheid en doorschijnendheid OK

Aroma's neus: licht lactische aanzet, daarna mooi rood - blauw fruit zoals framboos, blauwe bessen en kersen, ook een mooie kruidigheid

Aroma's mond: zelfde aroma's van rood of blauw fruit; wat kruidig, specerijen

Smaken: zeer mooie A, goede M; opvallende tannine. De tannine is zeer zacht maar nog niet volledig versmolten. Wijn met stevige structuur maar ook zeer sappig en lekker.

Duur afdronk: zowat 6 à 7 sec

Besluit: zeer goede wijn die beter nog wat zou worden bewaard; zal uitstekend passen bij zomerse BBQ

Bruno: deze wijn is een blend van cabernet franc (30%), syrah (15%), merlot (40%) en malbec (15%). De druiven worden na de oogst (syrah als laatste) apart gefermenteerd en daarna gedurende 12 maanden gerijpt in (gebruikte) eiken vaten (van 600 l). Voor de botteling nog eens apart geproefd en assemblage gemaakt. Het is een volle en stevige wijn wat wellicht komt omdat men met zeer lage rendementen heeft gewerkt (25 hl/ ha)

Vraag waarom men merlot kweekt? Merlot omvat het grootste deel van de aanplantingen en is trouwens verplicht voor AOP Limoux reglementering.



Wijn 5: Domaine La Martine – CABERNET FRANC 2022 (14,40 €)

Beoordeling zaal:

Uitzicht: zeer donkerkersenrood met paarse rand; intens, tranengordel in het glas, wijn is ondoorschijnend

Aroma's neus: wat vanille bij aanzet maar na walsen volgt een grote complexiteit van geuren: veel kruidigheid (laurier, peper, garigue...); zeer donker fruit of bosfruit, zwarte bessen, tabak en cacao, aardse geuren, aanzet van tertiaire geuren

Aroma's mond: zelfde aroma's van donkerblauw of bosfruit en kruidigheid.

De wijn heeft een delicate verfijnde smaak en een grote complexiteit

Smaken: zeer mooie A en M, krachtige maar wel zeer fijne, zachte T. De wijn komt zeer elegant over maar is nog niet volledig versmolten. Zeer lekkere wijn, krachtig en weelderig.

Duur afdronk: lange afdronk van minstens 8 à 9 sec

Besluit: zeer goede tot uitstekende wijn die zeker nog wat bewaard moet worden. Zeer elegant en krachtige, vlezige wijn. Past wellicht uitstekend bij bijvoorbeeld een gerecht met duif. Een pluspunt is het nieuwe etiket en de nieuwe stijl van het huis... "*Le nouveau la Martine est arrivé*"...

Bruno: de cabernet franc is eigenlijk vooral te vinden in de Loirestreek waar men een volledig ander (koeler) klimaat heeft. In de Limoux streek is de



cabernet franc eigenlijk uitzonderlijk te vinden. Deze oogst van cabernet franc druiven is alvast veelbelovend. De wijn werd 12 maanden gelagerd in nieuwe houten grote vaten. Een uitstekende volle, krachtige wijn waarvan men nu al kan genieten maar ook met een bewaarpotentieel van minstens 5 jaar. De wijn werd pas gebotteld in 12/2023!

Wijn 6: Domaine La Martine – SYRAH DES FOUS 2021 (14,40 €)

Beoordeling zaal:

Uitzicht: zeer donkerkersenrood met paarse rand; intens, volle tranengordel in het glas, ondoorschijnend

Aroma's neus: complexe aanzet van krachtig rood en donkerrood fruit, kruidig (peper, laurier), wat drop en zoethout, ook hints van gerookt vlees/ spek

Aroma's mond: zelfde aroma's van rood en blauw fruit; kruidigheid, delicate verfijnde smaak van gedroogd vlees

Smaken: zeer mooie A en M, fijne, zachte T die reeds goed versmolten is. Uitstekende elegante wijn. Zeer toegankelijke wijn met vooral ook fijne zuren.

Duur afdronk: afdronk van minstens 7 à 8 sec

Besluit: zeer goede tot uitstekende wijn die enorm verfijnd en elegant overkomt. Past wellicht uitstekend bij wild gevogelte.

Opmerking: syrah is blijkbaar de enige echte VROUWELIJKE druif! Alle andere druivenrassen in Frankrijk zijn mannelijk. Waarom juist syrah vrouwelijk is, is niet helemaal duidelijk, maar het karakter van de druif en de wijn die ervan gemaakt wordt, hebben duidelijk vrouwelijke trekjes...

Bruno: dezelfde wijze van vinificatie als vorige wijn. Fermentatie op inox vaten en daarna volledig gelagerd op grote eiken vaten gedurende 12 maanden.

Bijna alle aanwezigen vonden het een boeiende en leerrijke degustatie van een minder bekende streek!

Voor de degustatie werd aan een 50-tal leden een gerecht opgediend van skreihaasje met een korstje van groene kruiden, geplette polderaardappelen en mousselinesaus..



