

Saint Anastatie, woensdag 11 december 2019

Onze reservatie oogstjaar 2018 loopt op de laatste voetjes dus besloten we in allerijl de 2019 te gaan blenden. Verzamelden in Charleroi voor de vlucht naar Nîmes: onze agent Didier kort, Dirk Tanghe en Guy Benoot van Horeca Service Nevejan uit Alveringem en Piet Neyt van de gelijknamige wijnhandel uit Waarschoot.

Onze begeleiders van het domein waren Maurice Barnouin, David, zijn rechterhand en de immer aimabele Alain de huisoenoloog.

Aankomst op maandagavond 9 december, assemblage op dinsdag 10 december en terugvlucht op woensdag 11 december.

Hieronder leest u het verslag van de assemblage.

Net als vorig jaar een kleine oogst door de droogte en de hitte in de regio. Men spreekt van een volume verlies van 30% in totaal. De witte wijnen zijn in het algemeen voller en met minder frisheid wat voor ons de assemblage niet makkelijker maakt. De rode druiven werden rijp geoogst met een hoge concentratie aan fruit en tannines.

Hieronder leest u het verslag van de assemblage millésime 2019.

# ASSEMBLAGE LES TROIS COULEURS 'LA BLONDE' 2019

DINSDAG 10 DECEMBER 2019

## De beschikbare cuves

CB1 600hl: 60% Chardonnay; 20% Sauvignon, 20% Rolle. Basis met mineraliteit, fraîcheur. Pompelmoes. A-

CB2 60% Sauvignon, 25% Rolle, 15% Chardonnay. Meer exo, floraal, rijk, minder geschikt voor LTC. B

C211 100% Chardonnay jeune. Nog op lie, wat nootjes, moeilijk te proeven. B

C110 100% Sauvignon. Mandarijntjes! Fanta, wat ananas. B+ A-

C96 Sauvignon met een beetje Rolle. Expressief in de neus, wat patisserie, licht bittertje. B+

C6 Riesling 100% nog op lie. Bijna uitgegist, nog 3 gram suikerrest. Zeer mooi rijp, appel, complex. A-

C47 100% Roussanne. Zeer exotisch, rijp, peer, biergist, slechte passage; Komt na behandeling met sulfiet terug in balans. D

C112 100% Grenache Blanc. Minder aromatisch, heel elegant, kalkachtige ondergrond. B

CF1 Muscat. Fruitige neus, fris, niet overdreven Muscat. B

C124 Pinot Gris. Wat kruidig in de mond, restsuikers, niet uitgegist doch interessant.

## 1<sup>ste</sup> assemblage

60% CB1, 30% C6 Riesling, 10% C124 Pinot Gris: Mooie aanzet, frivol, fris, pompelmoes overheersend. B

## 2<sup>de</sup> assemblage

60% CB1, 15% C6 Riesling, 15% C211 Chardonnay, 10% C124 PG. Meer modeste in de neus maar nog teveel 'zwarte' exotische toetsen. B

## 3<sup>de</sup> assemblage

60% CB1, 15% C6 Riesling, 15% C110 Sauvignon, 10% C124 PG: mooie neus, elegant, mandarijntjes, bittertje. B+

## 4<sup>de</sup> assemblage

60% CB1, 15% C6 Riesling, 15% C110 Sauvignon, 10% C124 PG, 5% C112 Grenache Blanc: mooie neus, fruitige aanzet, nog steeds klein bittertje.

5<sup>de</sup> assemblage 250hl gereserveerd

60% CB1, 10% C6 Riesling, 10% C110 Sauvignon, 10% C124 PG, 10% C112 Grenache Blanc: Fris-fruitige neus met lange afdrong, beetje romig achteraan. A

LTC 2018 Blanc Bourla (mise mai 2019)

Zeer speels in neus, fris in mond, top! A+

## ASSEMBLAGE LES TROIS COULEURS 'LA ROUSSE' 2019

De beschikbare cuves

G1 50% Grenache, 20% syrah, 15% Merlot, 15% Sangiovese: beetje babyrose, wat simple, mist diepte en fruit. B

G2 50% Grenache, 20% Syrah, 15% Merlot, 15% Mourvèdre: meer body, mist fruit. B+

C114 100% Merlot: te donker, roestkleur, mist wat lengte, fruit ok. B-

C10 100% Merlot: mooie kleur, fruit en lengte is goed, klein bittertje. B+

C12 80% Merlot, 20% Grenache: kleur is ok, minder neus meer fruit in de mond. A-

C203 100% Syrah: meer babyrose, zeer elegant. A

1ste assemblage

80% C12, 20% C203: mooie kleur, zeer fruitige neus, ontbreekt iets aan aciditeit. B+

2de assemblage reservatie 100hl

90% C12, 10% C203: frisse neus, leuke aciditeit, mooi. A

## ASSEMBLAGE LES TROIS COULEURS 'LA BRUNE' 2019

De beschikbare cuves (alle cuves zijn brut, niet geklaard, niet gefilterd)

C115 95% Grenache, 5% Syrah. Zeer frisse Grenache, mooie aciditeit, kalk, épicé, bramen. B+

C116 100% Merlot Cazes; Zelfde stijl, fruit, soepel, mooi.

C122 Merlot Servier: mooie wijngaard, garrigues, diep, mooie aciditeit, rijpe tannins. A-

C44 100% Merlot Gournier; zeer mooie neus, vol, reglisse, veel fruit, chocolade. A

C101 100% Syrah Boucoiran. Galets rolle sur argile rouge. Prachtige Syrahneus met ditto aanzet. Zeer mooi fruit met frisse toets. A-

C105 100% Syrah gajan. Dieprood, tannins, épicé, violet. (deels voor Templière). A

C21A 100% Syrah Catherine. Geconcentreerd, power, fruit!!, balans, 15°! (Templière) AA

C21B 100% Syrah Capitelle. Power, krachtiger dan Catherine, tannins. (Templière) A+

C120 100% Syrah Aubussargues; Stuctuur, tannins. (basis Templière) A

C107 100% Cabernet Sauvignon. Geconcentreerd, rijp, rijk; (basis templière) A

### 1ste assemblage

60% C122 Merlot Servier, 20% C101 Syrah Boucoiran, 10% C105 Syrah Gajan, 10% C120 Syrah Aubusargues. Epicé, mooie rijpe neus, te rijk. B

### 2de assemblage

60% C122 Merlot Servier, 40% C101 Syrah Boucoiran. Meer fruit, soepel, mist wat structuur. B+

### 3de assemblage

35% C116 Merlot Cazes met C112 Merlot Servier, 20% C101 Syrah Boucoiran, 10% C120 Syrah Aubusargues. Zeer mooie neus, expressief maar achteraan te ruwe tannines. B

### 4de assemblage 100hl gereserveerd

60% C122 Merlot Servier, 35% C101 Boucoiran, 5% C105 Syrah Gajan. Mooi fruit, soepel met voldoende structuur. Goede onderbouw met veel fruit. Lang. A

## ASSEMBLAGE LES TROIS COULEURS 'LA BLONDE' 2019

DINSDAG 10 DECEMBER 2019

### De beschikbare cuves

CB1 600hl: 60% Chardonnay, 20% Sauvignon, 20% Rolle. Basis cuvée met flink wat fraîcheur, pompelmoes. A

CB2: 60% Sauvignon, 25% Rolle, 15% Chardonnay. Exo, floraal, rij, minder geschikt voor LTC. B

C211: 100% Chardonnay jeune. Nog wat CO2, ligt nog op lie, wat nootjes, moeilijk te proeven. B

C110: 100% Sauvignon. Mandarijntjes, fanta!!, wat ananas. B+A-

C96: Sauvignon met een beetje Rolle. Expressief in de neus, licht bittertje, patisserie in de neus. B+

C6: 100% Riesling nog op lie. Bijna gegist nog 3 gram suikerrest. Zeer mooi rijp, appel, complex. A-

C47: 100% Roussanne. Heel exotisch, rijp, peer, biergist, slechte passage, na sulfietbehandeling terug in balans. D

C112: 100% Grenache Blanc. Minder aromatisch maar elegant, kalkachtige ondergrond. B

CF1: 100% Muscat. Fruitige neus, té Muscat, vermoeiend. B

C124: 100% Pinot Gris. Wat kruidig, restsuikers, niet uitgegist doch interessant. B+A-