



Verslag

Donderdag 23 April 2026: een referaatdegustatie

De schoonheid van oude topwijnen en waarom ze heden niet zo vaak meer worden geschonken in de horeca



In de tijd van onze ouders konden we op restaurant nog uitzonderlijke wijnen van leeftijd bestellen. De sommelier in kwestie kon met fierheid een bestofte fles bovenhalen om bij de excise keuken van de topchef de perfecte harmonie in het glas te toveren. Deze tijden zijn jammer genoeg al lang voorbij. We gaan wat dieper in op deze evolutie in de horeca en de wijze waarop toprestaurants nu omgaan met hun wijnkaarten. Normaal ging **Marc De Clerck** deze evolutie duiden en zou hij wat dieper ingaan op de werkmethode van Gault&Millau om restaurants en wijnkaarten te beoordelen. Tijdens deze avond werd uitsluitend topwijnen proeven van meer dan 25 jaar oud, waarbij werd aangetoond hoe jammer het is dat deze oude traditie verloren is gegaan. We hebben ons enkel gefocussed op wijnland Frankrijk waar drie gereputeerde wijnstreken hun schoonheid van verouderen zullen bewijzen: Bordeaux, Bourgogne en Rhône. Het werd leerrijke avond vol nostalgie, ware het niet dat dhr De Clercq zijn kat stuurde en om een duistere reden plotseling in Parijs zat. Een afspraak dat een jaar geleden werd vastgelegd en nog door de betrokkene bevestigd werd door 5 mails, kan men zomaar niet afwimpelen alsof het altijd de

bedoeling was de degustatie op woensdag te laten doorgaan. Niet dus en weer iets om te onthouden. Maar de avond kreeg wel een fantastische wending met een groep van bijna 30 personen. De 20 wijnen werden verspreid over drie tafels en twee ruimten. De eerste ruimte was volledig ingenomen met twee tafels met unieke Bordeauxwijnen. Op de derde tafel stonden 4 uitzonderlijke Rhône's en 4 kanjers uit Bourgogne.



De avond begon stipt om 19u.

Na een glas Champagne (Marcel Vézien, Secret d'Eclaires, blanc de blanc) kregen de proevers vooraf een degustatieboekje, waar de onderstaande wijnen in volgorde werden meegegeven. Belangrijk was ook om een zicht te krijgen van de kwaliteit van het millésime van deze drie regio's over een tijdsbalk van 1983 tem 2005 (de periode waaruit de voorgestelde wijnen kwamen)

Tijdsbalk van 20 jaar en meer in Frankrijk

Jaar	Bordeaux	Bourgogne	Rhône
2005	Uitstekend	Uitstekend	Uitstekend
2004	Goed–zeer goed	Goed	Goed
2003	Zeer warm jaar	Warm, wisselend	Warm, krachtig
2002	Moeilijk rood, goed wit	Goed wit, zwak rood	Goed
2001	Zeer goed	Zeer goed	Zeer goed
2000	Uitstekend	Zeer goed	Zeer goed
1999	Zeer goed	Uitstekend	Uitstekend
1998	Zeer goed	Goed	Zeer goed

Jaar	Bordeaux	Bourgogne	Rhône
1997	Goed	Goed	Goed
1996	Zeer goed	Zeer goed	Goed
1995	Zeer goed	Zeer goed	Zeer goed
1994	Middelmatig	Middelmatig	Goed
1993	Middelmatig	Goed	Goed
1992	Zwak	Zwak	Middelmatig
1991	Vorstschade, zwak	Zwak	Goed
1990	Uitstekend	Uitstekend	Uitstekend
1989	Uitstekend	Zeer goed	Zeer goed
1988	Zeer goed	Zeer goed	Zeer goed
1987	Zwak	Zwak	Middelmatig
1986	Zeer goed	Goed	Goed
1985	Zeer goed	Uitstekend	Uitstekend
1984	Zwak	Zwak	Zwak
1983	Goed	Zeer goed	Zeer goed

De blauwe jaartallen zitten in de degustatie

Tafel 1: Bordeaux 1



1. Cos d'Estournel, St-Estephe 1993 ; wine-searcher : €121
(blend van cabernet sauvignon en merlot)
2. Château Pontet-Canet, Pauillac, 2004 ; wine-seacher : €97
(65% cabernet sauvignon, 30% merlot, 32% cabernet franc en 2% petit verdot)
3. Château Baron de Pichon-Longueville, Pauillac, 1983 ; wine-seacher :
€164, (blend van cabernet sauvignon en merlot)
4. Château Lagrange, St-Julien, 1999 ; wine-seacher :€85
(60% cabernet sauvignon , 35% merlot en 5% petit verdot)
5. Château Prieuré-Lichine, Margeaux, 1993 ; wine-seacher :€40
(50% cabernet sauvignon, 45% merlot en 5% petit verdot)
6. Château La Croix de Gay, Pomerol, 1994 ; wine-seacher : €55
(95% merlot en 5% cabernet franc)

Tafel 2 : Bordeaux 2



7. Château Phélan-Ségur, St-Estephe, 2005 ; wine-seacher : €81
(50% merlot, 47% cabernet sauvignon en 3% cabernet franc)
8. Château d'Angelus, St-Emilion Grand Cru, 1992 ; wine-seacher : €277
(51% merlot, 47% cabernet franc en 2% cabernet sauvignon)
9. Château Beychevelle, St-Julien, 1986 ; wine-seacher :€141
(62% cabernet sauvignon, 31%merlot, 5% cabernet franc en 2% petit verdot)
10. Château Troplong-Mondot, St-Emilion Grand Cru, 1996 ; wine-
seacher :€102, (90% merlot, 5% cabernet franc en 5% cabernet sauvignon)

11. Château Clarke, Lustrac en Medoc, 2005 ; wine-seacher : €64
(48% cabernet sauvignon, 42% merlot, 8% cabernet franc en 2% petit verdot)
12. Château Sociando Mallet ; Haut-Medoc 1994 ; wine-seacher :
€39 ; (63% merlot, 35% cabernet sauvignon en 2% cabernet franc)

Tafel 3 : Bourgogne & Rhône

Rhône

13. Yves Cuilleron, Côte-Rotie 'madinière' 2005 ; wine-seacher :
€92 ; (100% syrah)
14. Clos des Papes, Châteauneuf-du-Pape, 1998 ; wine-
seacher : €135 ; (blend van ongeveer 70% grenache, aangevuld met Mourvèdre,
Syrah en kleine hoeveelheden traditionele Rhône-rassen zoals Counoise, Cinsault,
Muscardin, Vaccarèse)
15. Château de Beaucastel, Châteauneuf-du-Pape, 1995 ; wine-
seacher : €135 ; (30% grenache, 30% mourvèdre, 10% syrah, 10% counoise en 5%
cinsault)
16. Paul Jaboulet Aîné, Hermitage 'la chapelle', 2000 ; wine-
seacher : €136 ; (100% syrah)



Bourgogne

17. Maison Fery-Meunier, Morey-Saint-Denis, 1995 ; wine-seacher :
€65 ; (100% pinot noir)

18. Domaine Denis Mortet, Gevrey-Chambertin 'en champs', 1993 ; wine-seacher : €1461 ; (100% pinot noir)
19. Domaine des Lambrays, Morey-Saint-Denis, 1990 : wine-seacher : €331 ; (100% pinot noir)
20. Domaine Henri Perrot-Minot, Morey-Saint-Denis 'la riotte', 1994 : €144 ; (100% pinot noir)



De bevindingen en conclusies:

De opzet

We hebben uiteindelijk niet kunnen ingaan op de retoriek van wijnschenken in restaurants. Door de afwezigheid van onze gast hebben we de introductie rond de vraag 'De schoonheid van oude topwijnen en waarom ze heden niet zo vaak meer worden geschonken in de horeca' niet uitgediept. Zonder het debat te hebben kunnen aangaan , wordt het volgende aangenomen waarom oude wijnen bijna verdwenen zijn uit restaurants:

1. Hoge kostprijs en schaarste

Oude topwijnen zijn vandaag veel duurder en moeilijker te vinden dan vroeger. Restaurants moeten zulke flessen jarenlang stockeren of ze tegen hoge prijzen inkopen,

wat financieel weinig aantrekkelijk is. Bovendien is de vraag kleiner geworden, waardoor het risico op verlies groter wordt. Wanneer je de lijst van geschonken erop nakijkt, dan is de kostprijs (wine-seacher-referentie) aanzienlijk en is dit niet voor iedereen gegeven om dit te betalen.

2. Groot risico op kwaliteitsproblemen

Oude wijn is kwetsbaar: oxidatie, slechte kurken en sediment komen vaker voor. Een restaurant dat een dure oude fles serveert die “kapot” blijkt, moet die eigenlijk vervangen — een kost die veel zaken niet willen dragen. Dit hebben we ook mogen ondervinden op de degustatie. Grote namen zoals Beaucastel, Cos d’Estournel, Pichon Longville Baron, Fery-Menier,...) waren gewoonweg niet lekker meer en verdienen hun reputatie niet op de proeftafels. De 16 andere wijnen waren dan wel bijzondere parels die hun geld wel waard waren.

3. Bewaren vraagt expertise en ruimte

Correct bewaren (temperatuur, vochtigheid, trillingsvrij) is essentieel voor oude wijn. Veel restaurants hebben niet de infrastructuur of willen de investering niet doen om een grote, goed beheerde kelder te onderhouden. De wijnen van deze degustatie kwamen allemaal uit de kelder van Erwin en zijn dus uitzonderlijk goed bewaard (donker, trilvrij, constante temperatuur van 14° en een vochtigheid van 70%). Daarom waren 70% van de wijnen nog van een uitzonderlijke kwaliteit.

4. Veranderde restaurantcultuur

Volgens wijnexperts is de traditie van oude wijnen in restaurants “jammer genoeg al lang voorbij”. Moderne wijnkaarten focussen vaker op jongere, frissere wijnen die toegankelijker zijn en beter passen bij hedendaagse menu’s. Sommeliers kiezen liever voor consistentie en voorspelbaarheid dan voor het risico van een oude fles.

5. Minder vraag van klanten

Veel gasten zijn minder vertrouwd met oude wijn en kiezen liever voor wijnen per glas of voor betaalbare, jonge flessen. Restaurants stemmen hun aanbod daarop af. Vele wijnliefhebbers hebben ook minder en minder ervaring met oude en rijpe wijnen. De schoonheid van tertiaire aroma’s is voor vele wijnproevers vaak een zoektocht en de jeugd verkiest graag fruitige wijnen.

6. Vaak grote problemen om de wijnen te ontkurken

Sommeliers zijn vaak geconfronteerd met afbrokkelende oude kurken, waardoor de kans groot is dat de wijn wat bezoedeld wordt met kurkresiduen. Uiteraard kan dit dan worden gekarafeerd (liefst met een filter), maar dit omslachtig in volle restaurantwerking. Niet iedereen staat te springen om een kwartier te staan prutsen om de kurk er deftig uit te krijgen. Tijdens de voorbereiding werd zowaar bijna 2uur gedaan om 40 flessen te openen. Bijna 80% van de kurken van de zeer oude wijnen braken af tijdens het openen. De grote discrepantie tussen de zeer zachte en met wijn doordrongen onderkant en de hyperdroge bovenkant van de kurk, dwingt een zeer zorgvuldige en technisch onderlegde

ontkurkingstechniek, waarbij een klassieke sommelier niet voldoende is. Een tweetand kurkentrekker is meer dan noodzakelijk als bijkomend instrument, zeker wanneer je de fles zeer voorzichtig moet manipuleren (vanwege het bezinksel).

Samengevat

Oude wijnen vragen tijd, geld, expertise en risico's — en dat past niet meer bij de manier waarop de meeste restaurants vandaag werken. Alleen gespecialiseerde zaken of topgastronomie schenken ze nog, en dan vaak tegen hoge prijzen.



De degustatie

Deze risicovolle opzet met wijnen die soms meer dan 30 jaar oud waren, was bij momenten uitermate verrassend. Los van de enkele tegenvallers (cfr hoger) was toch een overweldigende teneur van enthousiasme en herontdekken van wijnen die op een prachtige wijze zijn geëvolueerd.

In de nabespreking werden 7 conclusies getrokken:

1. De degustatie over de drie verschillende tafels was een echte rollercoaster van impressies, van verrassingen en ontgoochelingen, van pure elegantie tot muffige toestanden, van stugge schrale exemplaren tot echte wereldwijnen met nog toekomst. Op lijftijd van de wijnen was moeilijk een eenduidige lijn te trekken, wat deze deze degustatie bijzonder boeiend maakte.
2. Het is duidelijk dat finesse het uiteindelijk heeft gehaald op kracht. De 'parker'-wijnen van destijds hebben het zeer moeilijk op oude leeftijd en resulteren vaak in een onevenwichtige tannine-droogheid.
3. De indicatie van het wijnjaar is geen garantie om op termijn te concluderen dat een wijn al dan niet goed zal evolueren. Ook hier maakt de wijnbouwer het verschil, in het bijzonder bij zwakkere millésimes. We hebben tijdens de

degustatie fantastische geëvolueerde wijnen kunnen ontdekken, ondanks het matig wijnjaar: de Gevrey-Chambertin van Denis Mortet uit 1993 was daar een mooi voorbeeld van.

4. Opvallend was dat de pinot-noirs zeer sterk scoorde. De wijnen met cabernet sauvignon waren doorheen de tijdsbalk zeer wisselvallig; terwijl de syrah in de Rhône sterker uit de hoek kwam dan de grenache (= vertekend beeld door de zeer matige Beaucastel).
5. Uiteraard was het publiek niet de eerste de beste en weten de meeste oudere wijnen te appreciëren. Wijnkenners en grote liefhebbers genieten van het evolutief en levendig karakter van wijnen en kunnen perfect inschatten hoe een grote wijn zijn potentieel kan koesteren. Een wijn met mooie rimpels is best genietbaar en biedt andere olfactologische effecten. Oudere wijnen proeven vraagt dus wat ervaring en dat was met hopen aanwezig tijdens deze degustatie.
6. Het is duidelijk dat dure wijnen niet garant staan voor een beter bewaarpotentieel. Hier waren Chateau Clarcke of Sociando Mallet of Phélan Ségur zeer mooie voorbeelden dat betaalbare wijnen op jonge leeftijd fantastisch oud kunnen worden. Als tegenvoorbeelden waren dan weer Cos d'Estournel of Angelus ontgoochelend.
7. Los van het feit dat heden Bordeaux economisch zware kloppen krijgt, moet toch gezegd worden dat de oude Bodeauxwijnen in het algemeen zeer mooi stand hielden na meer dan 25 jaar. Wijnen als Pontet-Canet of Lagrange of Beychevelle of La Croix de Gay straalden in het glas.



Oude wijnen degusteren is een belevenis. En tijdens het lekker hapje van Tamis hebben nog wat extra's aan deze degustatie gevoegd met een uitstekende magnum Poujeaux 1985 (moulis) en een prachtige Clos des Papes 2000 (Châteauneuf du Pape). We zijn

geëindigd met beide voeten op de grond met een stevige magnum van Clos des Frères uit 2015.

Omstreeks 23u was iedereen uitgeteld en voldaan. Het was weer een uitzonderlijke EWOP-avond en we hebben uiteindelijk Gault&Millau niet gemist.

25/4/2026, ED