



Donderdag 15 mei 2025: Olfactologie

Verslag van de degustatie van de wonderlijke wereld van de ‘liquoreuse’ wijnen in combinatie met de unieke patisserie van Benny Fevery

De wereld van de zoete wijnen staat wat onder druk. De verkoop loopt niet meer zoals vroeger en de gustatieve wereld staat vanwege de kostprijs niet echt te springen om deze wijnen in de vitrine te plaatsen. Uiteraard volledig ten onrechte! We hebben met dit degustatiemoment alle registers opengetrokken om de eer van de mooiste liquoreuse wijnen te herstellen. We hebben een uniek spectrum aan zoete wijnen gepresenteerd op een wijze dat amper ooit is vertoont: van de beste Sauternes tot zeldzame Selection de Grains Nobles, van rijpe Vin de Paille tot eigenzinnige Bayuls, van rare Pacherenc du Vic-Bihl tot rode Rasteau, van Côteau du Layon tot Beerenauslese uit Duitsland, van Italiaanse vin santo tot Spaans Dulce, etc...In totaal 25 totaal verschillende liquoreuse wijnen die over verschillende millésimes werden verspreid. Vermits zoete wijnen pas echt nobel tot hun recht komen wanneer ze wat hebben kunnen verouderen, werd er nergens een jonge cuvée op tafel geserveerd. Meer noch: echt oude cuvées op hun best van gemiddeld meer dan 20 jaar oud passeerde de revue met uitschieters tot in de jaren '70. Dit uniek gamma aan goud vocht werd gepresenteerd met enkele creaties van meester-patissier **Benny Fevery**. Benny Fevery is in de Gentse patissierewereld een naam als klok. In de Gentse Brabantdam was de zaak Fevery meer dan 60 jaar een baken van de beste patisserie. In 2014 sloot hij zijn zaak en ging jong en gelukkig met pensioen.



Voor ons heeft hij nog enkele superlekkere creaties opnieuw tot leven gebracht om bij de unieke wijnen te laten harmoniëren. Het werd een bijzondere niet alledaagse proeverij en een boeiende oefening in olfactologie voor gevorderden.

Het spectrum aan zoete wijnen over de gehele wereld is zeer groot. Deze selectie is dan ook een steekproef van zeer significante wijnen, waarbij er werd gekozen om geen Madeiras, Portos, Sherry's, noch Hongaarse Tokay's of zoete mousserende wijnen aan de reeds ruime reeks toe te voegen. Wel hadden we kozen om een significante reeks Sauternes te presenteren, omdat dit traditioneel bij hoogstaande patisserie vaak wordt aanbevolen.

Zoete wijnen kunnen op verschillende manieren worden geproduceerd, en er zijn diverse stijlen met unieke kenmerken. Alles heeft te maken met het verifiëren, beheren en/of toevoegen van (rest)suiker in de wijn:

1. Restsuiker in wijn

Zoete wijnen bevatten een hoger gehalte aan (rest)suiker, wat betekent dat niet alle suikers tijdens de fermentatie worden omgezet in alcohol. Dit kan op verschillende manieren worden bereikt:

- Vroegtijdig stoppen van de fermentatie – Door de fermentatie te onderbreken (bijvoorbeeld door koeling of toevoeging van alcohol), blijft er natuurlijke suiker in de wijn achter.
- Gebruik van laat geoogste druiven – Druiven die langer aan de wijnstok blijven hangen, ontwikkelen meer suikers en geven een vollere, zoetere wijn.
- Edele rotting (*Botrytis cinerea*) – Een schimmel die de druiven deels uitdroogt en de suikers concentreert, wat zorgt voor een complexe en rijke zoete wijn zoals Sauternes.
- Bevroren druiven (Eiswein/Icewine) – Druiven worden bevroren geoogst en geperst, waardoor alleen het geconcentreerde suikerhoudende sap wordt gebruikt.

2. Hieronder een korte technische uitleg van de verschillende soorten zoete wijnen en hun productiemethoden.

1. Edelzoete wijnen (zoals Sauternes, Tokaji Aszú, en Beerenauslese)

Edelzoete wijnen worden geproduceerd met druiven die zijn aangetast door *Botrytis cinerea*, ook wel edele rotting genoemd. Dit proces verloopt als volgt:

- *Botrytis* perforereert de druivenschil, waardoor water verdampt en de suikers en aroma's in de druif geconcentreerd worden.
- Dit zorgt voor een hoge suikerconcentratie, waardoor de wijn een intense zoetheid krijgt.
- Tegelijkertijd ontstaan er complexe aroma's zoals honing, gedroogd fruit, kamperfoelie en saffraan.
- De fermentatie verloopt traag door de hoge suikerconcentratie, en de wijn behoudt een hoge restsuiker.
- Wijnen zoals Sauternes en Tokaji Aszú rijpen vaak in eikenhouten vaten, wat extra complexiteit toevoegt.

Deze wijnen hebben een hoge zuurgraad, wat de zoetheid in balans houdt en zorgt voor een lange levensduur.

2. Versterkte wijnen (zoals Port, Banyuls, en Vin Doux Naturel)

Versterkte wijnen worden gemaakt door alcohol toe te voegen tijdens de fermentatie, waardoor de gisting stopt en restsuikers behouden blijven. Dit proces verloopt als volgt:

- Druiven worden geoogst en gefermenteerd tot een bepaald alcoholpercentage.
- Vervolgens wordt gedistilleerde alcohol (meestal druivenbrandewijn) toegevoegd, waardoor de gisting stopt en de natuurlijke suikers in de wijn behouden blijven.
- Dit resulteert in een krachtige, zoete wijn met een hoger alcoholpercentage (meestal rond 17-20%).
- Wijnen zoals Banyuls en Maury rijpen vaak in houten vaten, waardoor ze oxidatieve aroma's ontwikkelen zoals karamel, gedroogd fruit en cacao.

Versterkte wijnen kunnen oxidatief (zoals Tawny Port en Madeira) of niet-oxidatief (zoals Ruby Port en Banyuls) zijn, afhankelijk van de rijpingstechniek.

3. Late oogst wijnen (zoals Vendanges Tardives en Spätlese)

Late oogst wijnen worden gemaakt van druiven die langer aan de wijnstok blijven hangen, waardoor ze meer suikers en aroma's ontwikkelen. Dit proces verloopt als volgt:

- Druiven worden later geoogst dan normaal, waardoor ze een hogere suikerconcentratie krijgen.
- Dit resulteert in een wijn met meer restsuiker, maar vaak ook een hogere zuurgraad om de zoetheid in balans te brengen.
- Wijnen zoals Spätlese (Duitsland) en Vendanges Tardives (Elzas) hebben vaak aroma's van rijp fruit, honing en bloemen.
- Sommige late oogst wijnen kunnen ook een lichte invloed van Botrytis cinerea hebben, wat extra complexiteit toevoegt.

Deze wijnen zijn niet versterkt en hebben een lager alcoholpercentage dan versterkte wijnen.

4. Ijswijn (Eiswein)

Ijswijn wordt gemaakt van druiven die bevroren aan de wijnstok worden geoogst en geperst. Dit proces verloopt als volgt:

- Druiven blijven aan de wijnstok tot de temperatuur minimaal -7°C bereikt.
- De druiven worden bevroren geoogst en direct geperst, waardoor alleen het suiker- en zuurhoudende sap vrijkomt en het water achterblijft in de bevroren schillen.
- Dit resulteert in een zeer geconcentreerde, zoete wijn met een hoge zuurgraad.
- Ijswijn heeft aroma's van tropisch fruit, honing en citrus, en wordt vaak gemaakt van Riesling of Vidal.

Icewine is duur om te produceren, omdat er veel druiven nodig zijn voor een kleine hoeveelheid wijn.

5. Mousseerende zoete wijnen (zoals Moscato d'Asti en Demi-Sec Champagne)

Mousseerende zoete wijnen behouden hun zoetheid door specifieke fermentatietechnieken. Hier zijn de belangrijkste methoden:

- Moscato d'Asti wordt geproduceerd via een enkele fermentatie in een druktank, waarbij de gisting vroegtijdig wordt gestopt door koeling. Hierdoor blijft er restsuiker in de wijn en ontstaat een lichte bubbel.
- Demi-Sec of doux Champagne ondergaat een tweede fermentatie in de fles, en er wordt een dosage (suikermengsel) toegevoegd om de zoetheid te verhogen.
- Asti Spumante en andere zoete mousseerende wijnen worden vaak gemaakt via de Charmat-methode, waarbij de tweede fermentatie plaatsvindt in een druktank.

Deze wijnen hebben een lage alcohol en een frisse, fruitige stijl die goed past bij lichte desserts.

In de recentste boekbijlage van La Revue du Vin de France onder het thema 'vos accords mets et vins' suggereert Olivier Poussier (Beste Sommelier van de wereld) het volgende rond de symbiose tussen zoete nectar en desserts: "Il faut accorder les couleurs: un dessert blanc ou jaune appelle un vin moelleux et doré, un dessert rouge réclame un rosé ou un rouge, un dessert marron ou foncé s'unit à un vin doux naturel ambré. »

Misschien is deze leidraad nog zo zot niet om uit te testen.

Want Benny heeft voor ons 5 creaties gepresenteerd in de vorm van fingerfood. Hij ging de uitdaging niet uit de weg om zeer uitgesproken en sterk verschillende smaakfacetten op de proever los te laten, wat uiteindelijk zal resulteren in 5 creaties op basis van:

1. Een taartje op basis van crème (met een korkantje en toets met porto)

Bij dit krokantje passen verschillende zoete Franse wijnen uitstekend. Hier zijn enkele topkeuzes:

- Barsac – Een lichtere variant van Sauternes met verfijnde tonen van citrus en honing, die de zoetheid van abrikoos mooi aanvult.
- Muscat de Beaumes-de-Venise – Een aromatische wijn uit de Rhônevallei met florale en fruitige tonen, perfect bij abrikozengebak.
- Sauternes – Een klassieke keuze met rijke smaken van gedroogd fruit, honing en vanille, die goed samengaan met de zoete en lichtzure smaak van abrikoos. Deze wijnen hebben een mooie balans tussen zoetheid en frisheid, waardoor ze de fruitige en boterige elementen van een abrikozengebak complementeren.

2. Een taartje op basis van amandel (miserable getypeerd)

Bij een Miserable, een klassiek Belgisch amandeltaartje met botercrème, passen verschillende zoete Franse wijnen die de rijke en nootachtige smaken aanvullen:

- Bonnezeaux – Een zoete wijn uit de Loirevallei met honingachtige en florale tonen, die mooi samengaan met de amandel en botercrème.

- *Coteaux du Layon* – Een andere Loire-wijn met een frisse zoetheid en aroma's van gedroogd fruit en bloemen, perfect bij amandeldesserts.
 - *Muscat de Rivesaltes* – Een versterkte wijn uit Zuid-Frankrijk met uitgesproken muskaataroma's, die de romigheid van de Miserable aanvult.
 - *Quarts de Chaume* – Een edelzoete wijn uit de Loire met complexe smaken van abrikoos, honing en amandel, ideaal bij dit taartje.
- Deze wijnen hebben een mooie balans tussen zoetheid en frisheid, waardoor ze de boterige en nootachtige elementen van de Miserable complementeren.
- *Vin Santo* uit Italië is een klassieke keuze bij cantucci (amandelkoekjes), waarbij de wijn een nootachtige en honingachtige toets toevoegt.

3. Een taartje op basis van chocolade

Bij een taartje met chocolade zijn er verschillende Franse wijnen die perfect passen bij de rijke en intense smaken van cacao. Hier zijn enkele topkeuzes:

- *Banyuls Grand Cru* – Een versterkte wijn uit Zuid-Frankrijk met diepe tonen van cacao, gedroogd fruit en kruiden. Ideaal bij pure chocoladetaart.
- *Pineau des Charentes Rosé* – Een zoete versterkte wijn uit de Cognac-regio, die goed samengaat met melkchocolade en praline.
- *Maury* – Een natuurzoete wijn uit Roussillon, vergelijkbaar met Banyuls, met een volle en fluweelzachte smaak die de bitterheid van chocolade mooi aanvult.
- *Beaumes-de-Venise* – Een Muscat-wijn met florale en honingachtige tonen, die goed past bij lichtere chocoladedesserts.

De sleutel tot een goede wijn-chocoladecombinatie is het vinden van een wijn die de tannines en bitterheid van cacao in balans brengt.

4. Een taartje op basis van blauwe kaas

Bij een taartje met blauwe kaas passen krachtige en zoete wijnen die de pittige en romige smaak van de kaas in balans brengen. Hier zijn enkele uitstekende keuzes:

- *Sauternes* – Een klassieke keuze bij blauwe kaas, met rijke tonen van honing en gedroogd fruit die het zoutige karakter van de kaas verzachten.
- *Porto* – Vooral een Tawny Port of een Ruby Port werkt goed bij blauwe kaas, dankzij de volle en zoete smaak.
- *Vin Doux Naturel (VDN)* zoals *Maury* of *Banyuls* – Deze versterkte wijnen uit Zuid-Frankrijk hebben diepe fruitige en kruidige tonen die perfect samengaan met de intense smaak van blauwe kaas.
- *Gewürztraminer* – Een aromatische witte wijn met florale en kruidige tonen, die een mooi contrast biedt met de kaas.
- *PX Sherry (Pedro Ximénez)* – Een zeer zoete en stroperige sherry die de zoute en pittige smaak van blauwe kaas prachtig aanvult.

5. Een taartje op basis van rubarber (citrus-impressie)

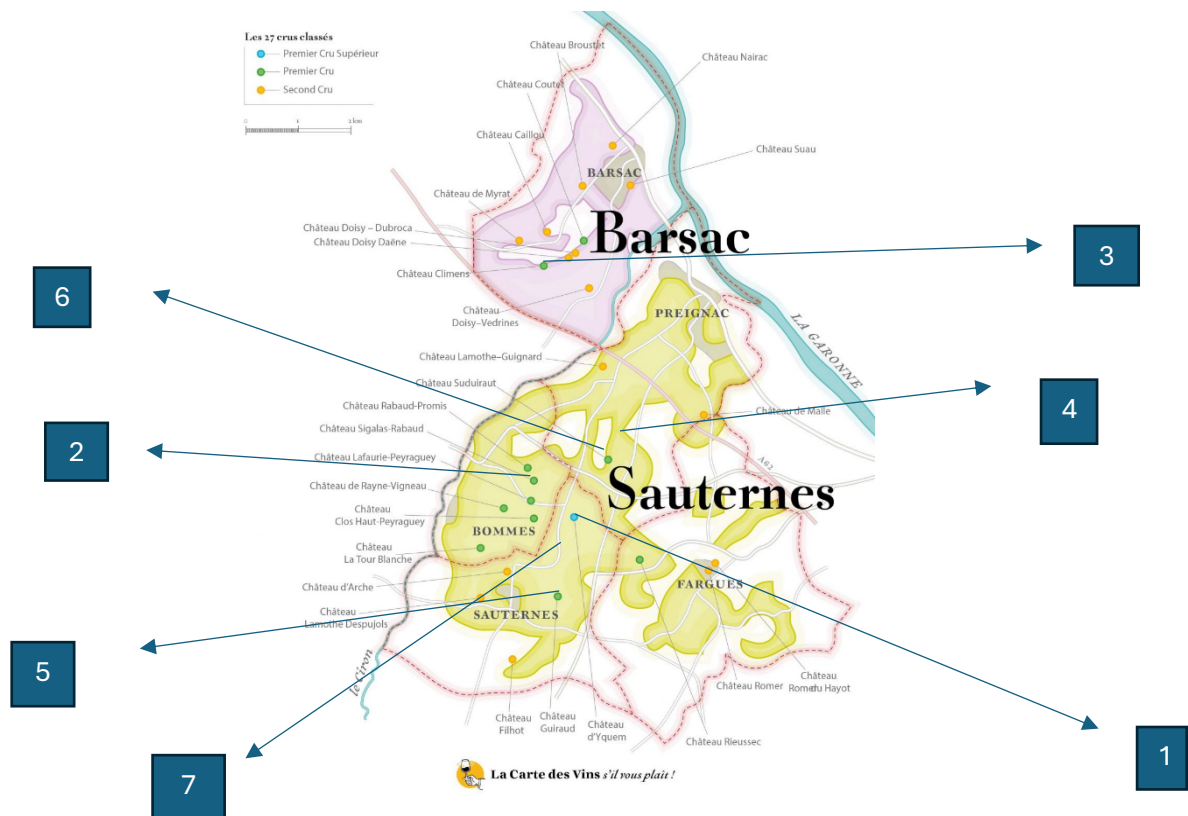
Bij een taartje met citroen wil je een wijn die zowel de frisheid als de zoetheid van het dessert aanvult. Hier zijn enkele uitstekende keuzes:

- Riesling (late oogst) – Een zoete Riesling heeft een mooie balans tussen zuur en zoet, waardoor het perfect past bij citroendesserts.
- Sauternes – Een edelzoete witte wijn uit Bordeaux met tonen van honing en abrikoos, die de citroenfrisheid mooi aanvult.
- Gewürztraminer – Een aromatische wijn met exotische fruittonen en een lichte kruidigheid, ideaal bij citroentaart.
- Muscat de Beaumes-de-Venise – Een licht zoete en florale wijn die goed samengaat met citrusdesserts.

Deze taartjes werden in buffetvorm aan de proevers voorgesteld, waarbij iedereen vrijelijk de ideale combinatie kon opzoeken bij de voorgestelde wijnen.

De volgende wijnen worden gepresenteerd (onderstaande nummering wordt gevolgd op 1 lange degustatietafel):

Regio Bordeaux:



1. Château d'Yquem, Sauternes 2003, Bordeaux, Frankrijk
 - a. Druiven : 80% sémillon, 20% sauvignon blanc
 - b. Vermoedelijke prijs : tussen €350 en €450
2. Château Lafaurie-Peyraguey, Sauternes 2005, Bordeaux, Frankrijk
 - a. Druiven : 93% sémillon, 6% sauvignon blanc, 1% muscadelle

- b. Vermoedelijke prijs : €50
- 3. Château Clémens, Barsac 2005, Bordeaux, Frankrijk
 - a. Druiven : 100% sémillon
 - b. Vermoedelijke prijs : tussen €75 en €110
- 4. Château Haut-Bergeron, Sauternes 2005, Bordeaux, Frankrijk
 - a. Druiven : 85% sémillon, 15% sauvignon blanc
 - b. Vermoedelijke prijs : €48
- 5. Château Guiraud, Sauternes 2005, Bordeaux, Frankrijk
 - a. Druiven : 65% sémillon, 35% sauvignon blanc
 - b. Vermoedelijke prijs : tussen €45 en € 82
- 6. Château Suduiraut, Sauternes 1997, Bordeaux, Frankrijk
 - a. Druiven : 100% sémillon
 - b. Vermoedelijke prijs : €40
- 7. Château Raymond-Lafont, Sauternes 1986, Bordeaux, Frankrijk
 - a. Druiven : 80% sémillon, 20% sauvignon blanc
 - b. Vermoedelijke prijs : €68

Regio Zuid-West Frankrijk :



- 8. Château Lafitte-Teston, Pacherenc du Vic-Bilh 2004, Rêve d'Automne, Frankrijk
 - a. Druiven : 95% petit manseng
 - b. Vermoedelijke prijs : €15
- 9. Alain Brumont, Pacherenc du Vic-Bilh 2000, Frimaire, Frankrijk
 - a. Druiven : 80% petit manseng, 20% petit courbu
 - b. Vermoedelijke prijs : €44
- 10. Château Grinou, Saussignac 2002, Frankrijk

- a. Druiven : 100% sémillon
- b. Vermoedelijke prijs : €15 à €22

11. Domaine Berthoumieu, Tanatis , 2004, Madiran, Frankrijk

- a. Druiven : 100% tannat
- b. Vermoedelijke prijs : €18

12. Cellier des Templiers, Cuvée President Henry Vidal 1978 , Bayuls, Frankrijk

- a. Druiven : blend van muscat d'alexandrie, grenache blanc en malvasia
- b. Vermoedelijke prijs : €75 à €120

Regio Elzas & Jura :



13. Marcel Deiss, Pinot Gris Vendanges Tardive 2003, Elzas, Frankrijk

- a. Druiven : 100% pinot gris
- b. Vermoedelijke prijs : €44

14. Domaine Osterdag, Sélection de Grains Noble 1990 'Heissenberg, Elzas, Frankrijk

- a. Druiven : 100% riesling
- b. Vermoedelijke prijs : €120 à €280

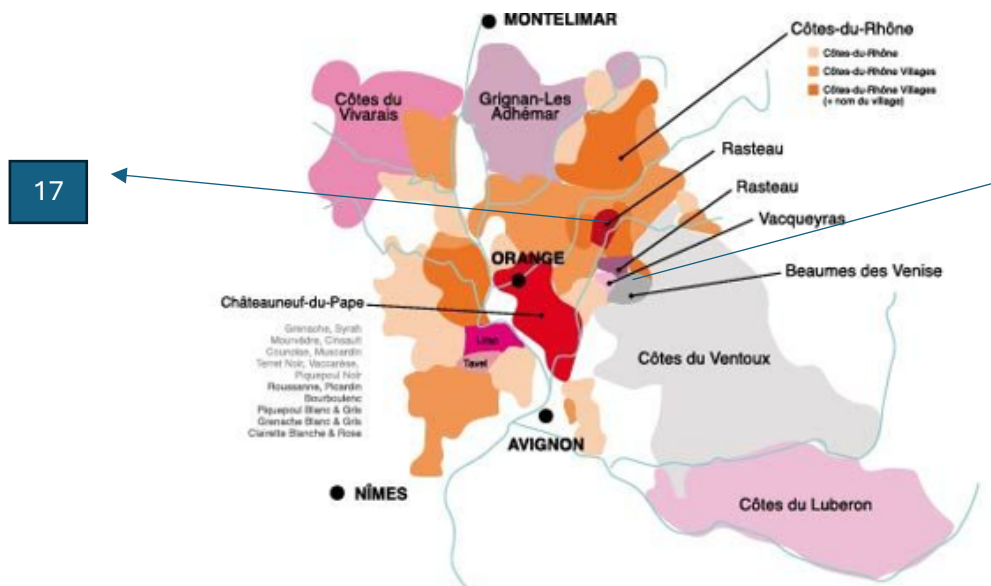
15. Désiré Petit et Fils, Vin de Paille Arbois Pupillin, 1999, Jura, Frankrijk

- a. Druiven : 1/3 poulsard, 1/3 chardonnay en 1/3 savagnin
- b. Vermoedelijke prijs : €40

16. Stéphane Tissot, Passerille Blanc 2005, Spirale, Jura, Frankrijk

- a. Druiven : 60% savagnin, 20% chardonnay, 20% poulsard
- b. Vermoedelijke prijs : €158

Regio Rhône :



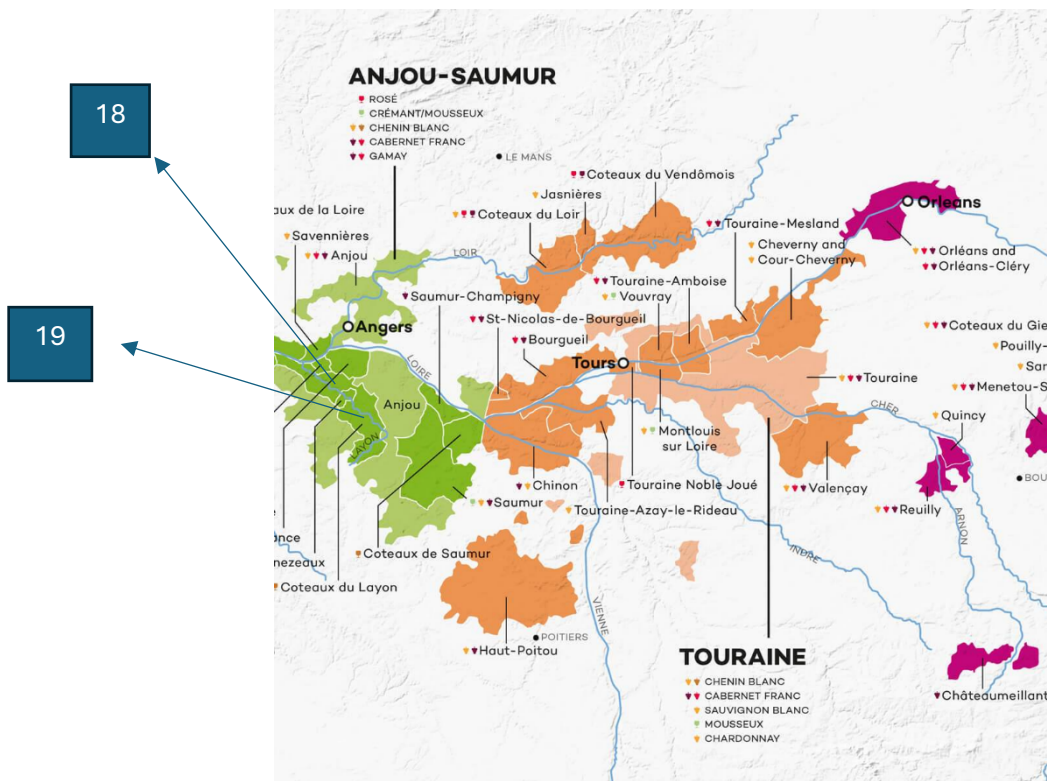
17. Clos des Frères, Muscat de Beaufort des Venise 2015, Rhône, Frankrijk

- a. Druiven : 100% muscat petit gris
- b. Prijs : €18

18. Domaine La Collière, Rasteaux 2009, Rhône, Frankrijk

- a. Druiven : 100% grenache rouge
- b. Vermoedelijke prijs : €20
- c.

Regio Loire :



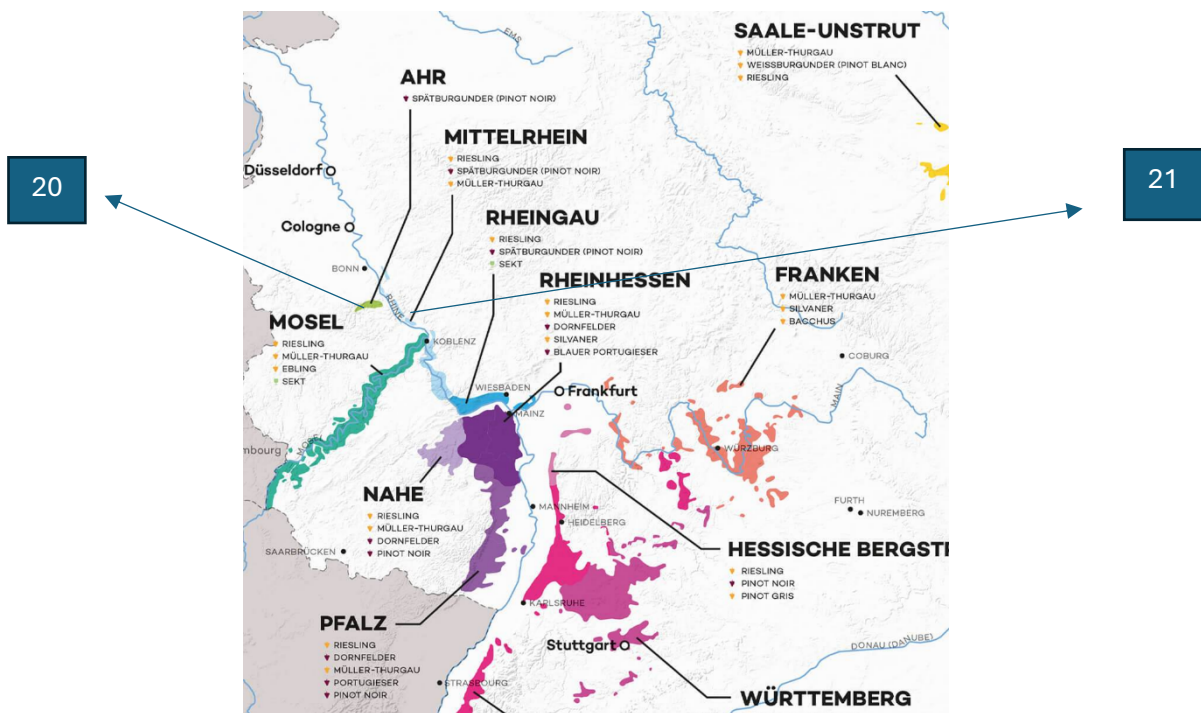
19. Château Pierre-Bise, Côteaux du Layon Chaume 1994, Loire, Frankrijk

- a. Druiven : 100% chenin
- b. Vermoedelijke prijs : €35

20. Domaine des Closserons, Côteaux du Layon Faye d'Anjou 1994, Loire, Frankrijk

- a. Druiven : 100% chenin
- b. Vermoedelijke prijs : €45 à €65

Regio Duitsland :



21. Sybille Kuntz, Riesling Beerenauslese 1996 Weisenstein, Mosel, Duitsland

- a. Druiven: 100% riesling
- b. Vermoedelijke prijs: €150

22. Ratzenberger, Riesling Eiswein, Bacharach Kloster Fürstentel 2002, Mittelrhein, Duitsland

- a. Druiven: 100% riesling
- b. Vermoedelijke prijs: €209 à €382

Regio Italië:

23. Avignonesi, Vin Santo di Montepulciano 1997, Toscanië, Italië

- a. Druiven : een blend van malvasia en trebbiano
- b. Vermoedelijke prijs : €78 à €288

Regio Spanje :



24. Bodegas Toro Albala, Vino Dulce Gran Reserva 1972, PX, Cordoba, Spanje

- a. Druiven ; 100% pedro ximénez
- b. Vermoedelijke prijs : €70 à €200

25. Unsi, Dulce Garnacha , Solera, Navarra, Spanje

- a. Druiven : 100% grenache rouge
- b. Vermoedelijke prijs €30

Conclusies van de 4de EWOP-avond

Er waren 25 proevers aanwezig. De degustatie werd onderverdeeld in twee fasen. De eerste fase ging door in openlucht (in de tuin) waar twee grote tafels werden opgesteld: een tafel met de cluster van Sauternes en een tafel met 3 verschillende clusters : cluster Noord-Frankrijk, een cluster Zuid-Frankrijk en een cluster niet-Frans. De wijnen werden opgesteld volgens de nummering van het degustatieboekje.



Cluster van Sauterne-wijnen



cluster van Noord-Franse wijnen



Cluster van Zuid-Franse wijnen



cluster van niet-Franse wijnen

De tweede fase van de degustatie ging in de degustatieruimte door, waar ook Benny zijn patisseriecreaties had opgesteld. Hier was om te doen om de eerste fase te herdoen, maar nu in combinatie met de taartjes.



Uit dit alles kan het volgende worden geconcludeerd:

1. Een gedifferentieerde vergelijkende degustatie met 25 top-zoete wijnen vraagt moed en concentratie van de proevers. Wanneer je uw tijd neemt, is de oefening meer dan te doen en zelfs bijzonder leerrijk wanneer je het bewaarpotentieel van sommige wijnen en cépages kunt vaststellen, vergelijken en savoereren. Niemand heeft achteraf de opmerking gemaakt dat deze degustatie te zwaar of lastig was. Af en toe een slok water deed wonderen en was soms noodzakelijk na het proeven van de donkere geconcentreerde zoete wijnen.
2. De samenstelling van de selectie en de diversiteit aan wijnen was uiteraard een subjectief gegeven, maar was een schot in de roos. Geen enkele wijn had dezelfde smaakfacetten en -impresies. Geen enkele wijn is echt door de mand gevallen in vergelijking met de andere wijnen, waarbij je effectief de vraag kan stellen hoe de enorme prijsverschillen tussen de wijnen tot stand zijn gekomen.
3. De cluster 'Sauternes' (7 in totaal) was uitermate interessant en ongelooflijk heterogeen. Niet alleen de verschillende millésimes speelden hierin een rol, maar duidelijk ook de stijl waarmee men met botrytis tijdens de vinificatie is omgegaan. Het kwalitatief verschil tussen de Grand Cru Classé Sauternes (5) en de niet-grand cru's (2) was proefondervindelijk wel te smaken. De kwalitatieve strijd tussen Château d'Yquem, Château Clémens en Château Suduiraut was zeer nipt.
4. Springt de mythische d'Yquem kwalitatief uit het rijtje van wijnen die op tafel werden uitgestald? De meeste proevers vonden van wel. Het was ook de fles dat het eerst leeg was. Château d'Yquem blijft dus wel op een eenzame hoogte staan.
5. Er zaten wijnen van '78, '72, '86, '94,etc in de selectie. Vele wijnliefhebbers en kenners zeggen dat top-liquoteuse wijnen voor de eeuwigheid zijn. Maar is dat wel zo? De degustatie heeft alvast hierop een positief antwoord geformuleerd. De Banyuls van 1978 behoorde zelfs tot de grote verrassing van de avond. Ook de uitzonderlijke PX van Toro Albala van 1972 had nog verrassend veel zuren doorheen de zeer donkere en stroperige jus. Enkel de Sauterne van Raymond-Lafont van 1986 had het moeilijk.
6. Het was zeer moeilijk om hier een voorkeurlijstje op te stellen, omdat het niet evident is appels met peren te vergelijken. Ook de smaakvoorkeur van de proever verschilde zeer sterk. Liefhebbers van grote Sauternes (wijnen van edele rotting) hadden het behoorlijk moeilijk met de zoete wijnen uit Zuid-West Frankrijk. Liefhebbers van romige elegante zoete wijnen hadden het lastig met de pittige zuren van de zoete rieslings, terwijl sommigen het minder hadden voor versterkte zoete wijnen tov van botrytis-gedomineerde wijnen en omgekeerd. Dus het was duidelijk dat iedereen wel zijn eigen lijstje kon opmaken. Voor een punt van vergelijking, hierbij mijn voorkeurlijstje van de avond:
 1. Château Clémens 2005, Sauternes, Fr
 2. Unsi, Dulce Garnacha, Sp
 3. Château d'Yquem 2003, Sauternes, Fr

4. Ratzenberger, riesling eiswein 2002, D
 5. Stéphane Tissot, Spirale 2005, Fr
 6. Domaine Osterdag, Sélection de Grains Noble 1990, Fr
 7. Cellier des Templiers, Président Henry Vidal 1978, Fr
 8. Château Suduiraut, Sauternes 1997, Fr
 9. Sybille Kuntz, riesling Beerenauslese 1996, D
 10. Toro Albala, PX Gran reserva 1972
7. De combinatie met de 5 taartjes was zowaar nog leuker en nog meer dispaaraat. De suggesties zoals in het degustatieboekje (omschreven zoals hierboven) kwamen relatief goed overeen met de werkelijkheid. De tip ‘volg de harmonie van de kleuren’ bleek warempel te werken: bij de brownie (chocolade) gingen de zoete wijnen met rode druiven of donkere kleur (PX, Rasteau, Banyuls, Vino Santo, Tanatis,..) fantastisch bij; bij het rabarbertaartje gingen de rieslings en de chenins mooi mee in de harmonie; de crèmeuze taartjes gingen perfect bij de Sauternes, Muscats en de vin de paille uit de Jura. Ook hier was het spelen op een gouden koord en was het debat tussen de proevers discreet maar leuk.
8. Tenslotte een persoonlijke noot: mijne Clos des Frères Muscat de Beaumes de Venise 2015 (de eerste editie die ik heb gemaakt) hield stand tussen al het dure en gerenommeerd geweld op de tafel. Hij was wel de jongste wijn van de avond, waarbij ik echt niet kon antwoorden hoe hij verder zal evolueren in de toekomst. Het feit dat hij na 10 jaar amper was geëvolueerd, doet veel goed vermoeden.

ED

16/05/2025