

Clos d'Opleeuw 2005

Chardonnay, Haspengouw

DEGUSTATIECOMMENTAAR:

Hoe kunnen we, na zo'n turbulent politiek jaar, 2007 beter afsluiten dan met ongetwijfeld een van de allerbeste Belgische cuvées van het moment? Deze fles van internationale allure kan zonder blozen naast twee derde van de witte Bourgondische top-productie staan. Dit piepkleine, ommuurde (= clos) domein in Haspengouw kende in 2005 een zeer geslaagde oogst, met fruit dat na een rustige herfst optimaal rijp - maar in ultralage rendementen - in de gistkuipen belandde. Daarna kreeg de piepjonge wijn onder meer

een jaartje nieuwe Franse eik uit Allier, plus even lang logement op inox. Het resultaat is verbluffend en blind geproefd onmogelijk te traceren als van Belgische origine.

Mediumgeel met enorme schittering. Heerlijk gelaagd boeket van nougat, verse en gedroogde abrikozen,

blonde tabak en lichtjes fumé. Daarna sappig en fendant in de mond, met opnieuw nougatimpressies maar vooral in het middenstuk rijpe perziken, nectarines en abrikozen, een fijne gerookte, noterige eiktoets, die helemaal niet overheerst en perfecte zuren in het staartstuk. Een chardonnay kortom waarbij zelfs een kenner - zonder voorkennis van het label - spontaan niet de Brabançonne, maar de Marseillaise begint te neuriën.



22,51 euro

GASTROTIPS

- ✓ **Aperitief en tapa's**
- ✓ **Schaal - en schelpdieren**
- ✓ **Vis**
- ✓ **Deegwaren**
Varkensvlees
- ✓ **Kalfsvlees**
Rundvlees
- ✓ **Gevogelte**
lamsvlees
Wild
Dessert & kazen

Italiaanse varianten van kalfsvlees.

SERVEERTEMPERATUUR?

10-11°C.

BEWAARPOTENTIEEL?

Optimaal drinken tussen 2008 en 2011.

VERDELER:

Peter Colemont
(Gors-Opleeuw, maar verdelers in heel België op aanvraag)
info@clos-d-opleeuw.be,
tel.: 012/74.66.22.

WAAR OP LETTEN?

Ideaal bij gevogelte zoals uw eindejaarskalkoen (al dan niet gevuld), kreeft in eigen nat of