



Erdev-consulting presents some interesting wine happenings in Ghent

## Drie boeiende Focusdegustaties

**Focus 1: Een domeinpresentatie van drie domeinen uit Pézenas-Languedoc rond het thema 'volcanic wines': Mas Gabriël, Domaine La Font des Ormes en Domaine Les Creisses i.s.m.**

*Geovino*  
a world of wine



**Donderdag 17 november 2022 – 19 uur**

*De degustatie wordt ingeleid door Erwin Devriendt en Rudi D'Hauwers in aanwezigheid van de wijnbouwster Deborah Core van Mas Gabriel.*

Vulkanische wijnen zijn wijnen gemaakt van druiven die groeien in bodems die zijn samengesteld uit vulkanisch materiaal (bazalt) en zijn al enkele jaren een hot topic. Er is iets aantrekkelijks aan het idee van gevaarlijke lava en asspuwende bergen die uitstekende wijnen voortbrengen. Maar wat zijn vulkanische wijnen en zal de groeiende belangstelling ervoor blijven uitbarsten of langzaam opbranden? Het Pézenas-terroir, een waar mozaïek van bodems, bestaat uit grind, leisteen, kalksteen en zandsteen uit Villafranchi, met als bijzonderheid dat het wordt doorkruist door basaltstromen. Dit vulkanische terroir valt op in de wijngaard van de Languedoc en maakt het een zeldzaamheid, waardoor de wijnen complexiteit en mineraliteit krijgen.

Volgende 10 wijnen kunnen gedegusteerd worden:

In wit drie frisse wijnen van o.a. Rolle (Vermentino) en Terret Bouret: Champ des Bleuets 2020 (Mas Gabriel), Terret Bourret Vieilles Vignes 2021 (La Font des Ormes) en Terres Blanches 2021 (La Font des Ormes)

In rood zeven 'vulkanische' wijnen: Clos des Lièvres 2019 (Mas Gabriel), Les Trois Terrasses 2021 (Mas Gabriel), La Font de l'Oun 2018 (La Font des Ormes), Terres Mêlées 2016 (La Font des Ormes), Basalte 2016 (La Font des Ormes), Les Creisses 2020 (Domaine Les Creisses), Les Brunes 2020 (Domaine les Creisses)

Op deze focusdegustatie zullen uitzonderlijk de gepresenteerde wijnen kunnen worden aangekocht aan 'speciale prijzen': départ cave TTC

Inkom 10 euro (maximaal 40 personen)

*(de degustatie wordt enkel begeleid met brood en water)*

## Focus 2: Clos des Frères bestaat 20 jaar: Welke evolutie zit in de wijnen? Is Clos des Frères uiteindelijk ook een bewaarwijn? Wat is het vinologisch verschil tussen nu en de beginperiode?:



**Donderdag 8 december 2022 – 19 uur**

In 1998 hebben Françoise en Erwin de beslissing genomen om een nieuw avontuur te starten in de wijnappellatie Vacqueyras. Dit ging niet zonder slag of stoot. Op hun ontwikkelingsparcours ontmoeten zij Jérémy Onde, die ook op zoek was naar een nieuw vinologisch verhaal. Sindsdien zijn ze onafscheidelijk en worden hun wijnen alom geapprecieerd. Zowel Domaine les Ondines als Clos des Frères behoren vandaag tot de beste wijnen van de appellatie en zijn ze een referentie geworden in de Zuidelijke Rhône. De eerste twee millésimes (2001 & 2022) werden gevinifieerd in Chateauneuf-du-Papes en vanaf het oogstjaar 2003 worden de wijnen in de nieuwe zelf opgerichte caveau ontwikkeld. De eerste jaren waren experimenteel en een ware zoektocht naar het beste in de grenache. Sinds 2008 werden we gereconverteerd naar de biocultuur en sinds 2010 werd de temperatuurcontrole van alle cuves geïnformatiseerd, wat telkens een enorme kwaliteitsinjectie betekende.

In 2012 werd Clos des Frères door La Revue Vin de France uitgeroepen als de revelatie van de Zuidelijke Rhône en sindsdien behalen de wijnen van zowel Domaine les Ondines als Clos des Frères de ene bekroning na de andere. Terwijl Domaine les Ondines vandaag is uitgegroeid tot een stevig bedrijf met meer dan 45ha, is Clos des Frères een nichedomein gebleven van 11ha. Van deze 11ha is er 9 ha volledig besteed aan de Vacqueyras-appellatie (rood en wit). Vanwege de streng biologische visie is het altijd de natuur die beslist hoe een millésime uiteindelijk zal smaken. Dit betekent dat elk jaar de samenstelling van de 'assemblage' verschilt en dat elk jaar de expressie van Clos des Frères anders is. Dit maakt het allemaal interessant, levend en uitermate boeiend, waardoor de wijn van Clos des Frères steeds een kunstzinnige weerspiegeling is van de kracht van het millésime.

Tijdens deze focus wordt een volledige verticale degustatie uitgewerkt van Clos des Frères in rode cru Vacqueyras vanaf 2001 tem 2020 (20 wijnen) en zal de primeur van 2021 voor het eerst in België word gepresenteerd.

*De degustatie wordt ingeleid door Erwin Devriendt i.s.m.*



40 euro pp (maximaal aantal personen: 40)

*(de degustatie wordt enkel begeleid met brood en water)*

### Focus 3: Is het Bordolese superbewaarjaar 1990 vandaag nog te drinken?:



**Donderdag 19 januari 2023 – 19 uur**

Toen de wijnen van Bordeaux 1990 op de markt kwamen, ontplofte de wijnwereld in een ware euforie. Parker omschreef dit wijnjaar is overtreffende trap, in vergelijking met de twee fantastische voorgaande jaren 1988 en 1989. De parkeriaanse scores van 100/100 vlogen om onze oren. Het werd als een millésime voor de eeuwigheid omschreven. Vele professionele wijnmagazines verkeerden in een soort delirium en daardoor sprongen de prijzen de lucht in. We zijn nu meer dan 30 jaar later. Komt deze 'eeuwigheid' overeen met de realiteit? Is 1990 wel degelijk z'n uitzonderlijk wijnjaar in de Bordeaux? Deze focusdegustatie zal hierop een antwoord proberen aan de hand van topwijnen die toen zeer hoge scores hadden behaald. Dit verhaal verdient ook een goede duiding en niemand minder dan de grootste bordeauxexpert in Vlaanderen zal deze geven. Vanuit zijn expertise en gekruid met sappige anekdotes zal het Bordolese millésime 1990 geen geheimen meer hebben. Gezien we maar maximaal twee flessen per soort hebben, is het aantal personen voor deze unieke degustatie beperkt.

De volgende top-bordeauxwijnen zullen worden gedegusteerd:

Chateau Pichon-Longueville Comtesse Lalande 1990 (Pauillac); Château Angelus 1990 (St-Emilion); Château Cantenac-Brown 1990 (Margaux); Chateau Soutard 1990 (St-Emilion); Château Pavie 1990 (St-Emilion); Château Palmer 1990 (Margaux); Château Phélan-Ségur 1990 (St-Estephe); Château La Gurgue 1990 (Margaux); Château Labégorce 1990 (Margaux); Château La Croix de Gay 1990 (Pomerol); Château Pavie Decesse 1990; Château Segonnes 1990 (Margaux) ; Château Troplong Mondot 1990 (Saint-Emilion) en Château Lynch-Bages 1990 (Paillac)

*De degustatie wordt ingeleid door Hugo Van Landeghem (Chancelier de la Jurade de St-Emilion; Ex-Voorzitter van de Vlaamse Wijngilde en bezieler van de Commanderie de Bordeaux Flandres)*

80 euro pp (maximaal aantal personen: 24)

*(de degustatie wordt enkel begeleid door brood en water)*

**Deze drie focusdegustaties gaan telkens door :**

**degustatieruimte Erdev Consulting in de Ekkergerstraat 60, 9000 Gent met start om 19u**

**Inschrijven via mail: [erwin.devriendt@i-mens.be](mailto:erwin.devriendt@i-mens.be) met de melding Focusdegustatie 1 Pézenas; Focusdegustatie 2 Closdesfrères en/of Focusdegustatie 3 Bordeaux**

**Uw inschrijving wordt pas gevalideerd bij de registratie van uw betaling met de vermelding van uw naam en aantal deelnemers en de focusdegustatie(s) die u heeft gekozen**

**Te storten op Erdev-Consulting : rekeningnummer BE93 3630 0192 3367**