



# Gevrey-Chambertin - Domaine Harmand-Geoffrey oogstjaar 2002 en 2003

Proefavond 16/10/2008

Deze proefavond is uitzonderlijk omdat alle geproefde wijnen binnen het thema geproefd worden er dus geen instinker van dienst is.

De proefavond is tegelijkertijd een horizontale proeverij omdat er telkens 3 wijnen naast elkaar worden geproefd en een verticale omdat we 2 (toch wel) topjaren met elkaar in competitie plaatsen.

## 1. De geproefde wijnen:

- *Gevrey-Chambertin veilles vignes 2002*
- *Gevrey-Chambertin veilles vignes 2003*
- *Gevrey-Chambertin premier cru "Lavaut St. Jacques" 2002*
- *Gevrey-Chambertin premier cru "Lavaut St. Jacques" 2003*
- *Gevrey-Chambertin premier cru "L Perrière" 2002*
- *Gevrey-Chambertin premier cru "L Perrière" 2003*

## 2. Noot van de wijnmeester:

*Met 9 grands crus en 23 premiers crus op zijn grondgebied opent Gevrey-Chambertin op flamboyante wijze de poort tot de grote wijngebieden van Bourgondië. De wijngaarden staan aangeplant op beide flanken van het Lavauxravijn en op de puinkegel in het verlengde ervan.*

*Ze brengen hier krachtige en stevige rode wijnen voort, die gekenmerkt zijn door rijke aroma's, complexiteit en grote elegantie. Het zijn bewaarwijnen die pas na rijping de volle rijkdom van hun terroir weergeven. Toch wil ik opmerken dat zelfs de beste Bourgognes in hun jeugd veel aantrekkelijker zijn dan gelijkwaardige rode Bordeaux wijnen.*

*Wij proeven de oogstjaren 2002 en 2003 naast mekaar; beiden zijn geklasseerd als zeer goede jaargangen en het is precies in zo'n jaargangen dat de premiers crus en grands crus dicht bij elkaar liggen qua kwaliteit.*

*De wijnen komen allemaal van het wijngoed Harmand - Geoffrey dat ondertussen internationaal als een van de rijzende sterren wordt aanschouwd, nochtans geen nieuw domein aangezien de familie al sinds de 19<sup>e</sup> eeuw het wijngoed exploiteert.*

*Hoe dan ook, ze produceren kwaliteitswijnen die graag gedronken worden ... Het belooft alvast een smakelijke proefavond te worden ...*

*veel proefplezier,*

*Freddy*



### 3. Korte info over de wijnjaren:

#### ■ 2002

*In 2002 is de Bourgogne (opnieuw) ontsnapt aan de 'natuurrampen' die vele wijngebieden in Frankrijk (en ook Italië) hebben geteisterd. Volgens ingewijden is in 2002 de Bourgogneoogst kwalitatief gezien zelfs de beste oogst van heel Frankrijk.*

*Het groeiseizoen verliep naar wens. Begin juni was het warmer dan normaal en de eerste wijnstokken stonden in bloei. Daarna werd het koeler maar in het weekend van 15/16 juni was er volop bloei. In de percelen die vroeg in bloei stonden was duidelijk sprake van millérandage (ongelijke vruchtzetting). Gevreesde schimmelziekten als oidium en meeldauw staken niet de kop op.*

*Juli en augustus waren nogal droog met als gevolg een lage grondwaterstand (nappe phréatique). Tot twee weken vóór de oogst was er geen aanleiding tot jubelen. Begin september regende het wel regelmatig, maar de zon liet het afweten. Toen begon de zon plotseling te schijnen en stak de zo gewenste noordenwind op, die de angst voor grijze rot deed verdwijnen.*

*Tijdens de oogst heeft het maar één keer 's avonds geregend. Overdag scheen de zon en de nachten waren koel. Dus goed voor de zuurgraad. Beter kan het niet. Het op de loer liggende rotgevaar werd bezworen en suikergehaltes en zuren werden door de noordenwind geconcentreerd. De door de millérandage getroffen percelen gaven een laag rendement en jus. De rendementen waren dan ook lager dan normaal. Goede suikergehaltes en een goede tot zeer goede 'maturité phénolique' (schilrijpheid: dikke en rijpe schillen zorgen voor veel kleurstof en rijpe tannines.) Ook over de zuurgraad was men zeer tevreden.*

*Een zeer opwindende, stijlvolle jaargang om te drinken en om te bewaren.*

#### ■ 2003

*Het wijnjaar 2003 is historisch. Op alle fronten zijn records gebroken: de hoeveelheid zonuren, de zinderende hitte, de extreme droogte, de aan- en omvang van de oogst en wat ons toch vooral interesseert de ongekend hoge kwaliteit van de wijnen!*

*Door de buitengewone weersinvloeden is de pluk vroeger aangevangen dan menigeen zich kan herinneren. Ondanks de geringe hoeveelheid is 2003 een prachtig wijnjaar! De uiterst kleine oogst brengt hoge individuele wijnen voort: geconcentreerde geuren, karaktervolle smaken, fruitrijk en voorzien van mooie tannine die menigeen omschrijven als zijdeachtig en volumineus.*

*De klassieke wijnen zullen tijd nodig hebben om hun mooie karakter prijs te geven. Andere zullen wat sneller op dronk zijn. De rode variëteiten sloegen*



## Gevrey-Chambertin - Domaine Harmand-Geoffrey oogstjaar 2002 en 2003

Proefavond 16/10/2008

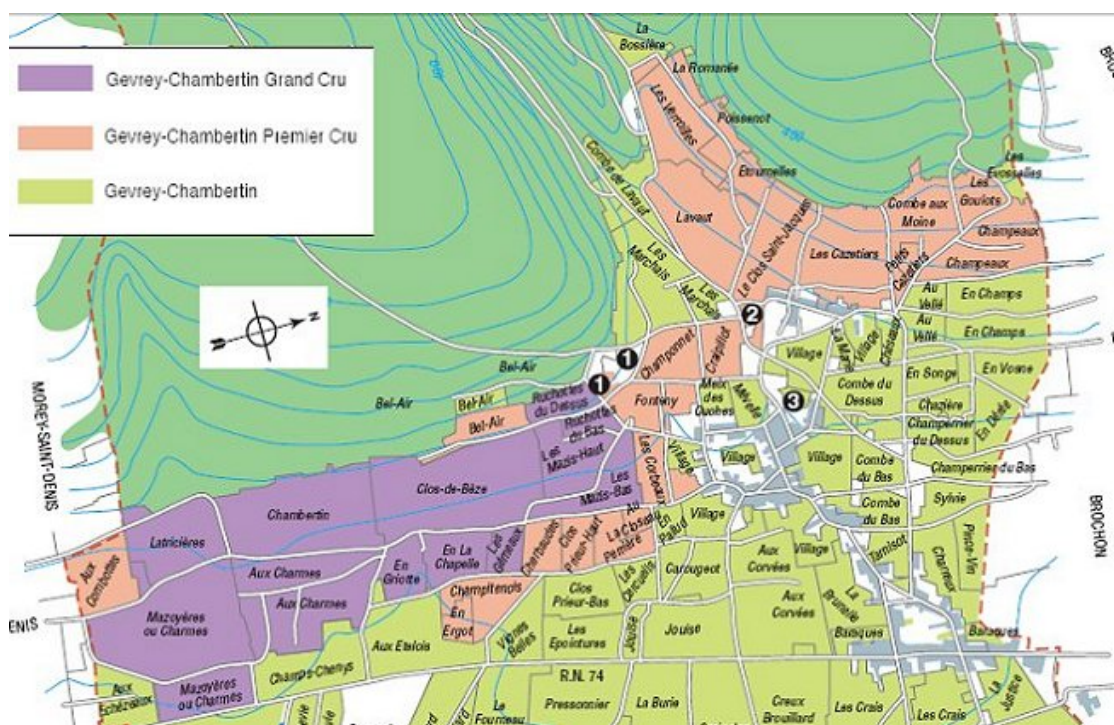
*zich beter door de hitte dan de witte. Het zijn gespierde, rijke wijnen. Één ding is zeker; 2003 is een jaargang om ons op te verheugen!*

### Opmerking :

*De rode wijnen van de Côte de Beaune rijpen over het algemeen sneller dan de wijnen van de Côte de Nuits. Het vroegst moeten de lichte wijnen met een gemeente appellation worden gedronken*

### 4. Korte info over Gevrey Chambertin:

*De AOC Gevrey-Chambertin is waarschijnlijk de grootste appellatie in de Côte de Nuits die zowel mag worden gevoerd in de eigen gemeente Gevrey-Chambertin (310 ha) als in de gemeente Brochon (51 ha).*



*Gemiddeld produceert men er 11.000 hl wijn. Veel wijnboeren vermelden de naam van het 'climat' naast die van gemeentelijke appellatie zoals : La Brunelle, La Justice enz...*

*De 23 premiers cru's climats beslaan 85 ha en produceren gemiddeld 3500 hl: Les Varoilles, Aux Combottes, Bel Air, Cazriers, Combes-aux-Moines, Estournelles, Lavaux St Jacques (die wij vanavond proeven), Poissenots, Champeaux, les Goulots, Issarts, les Corbeaux, Cherbaudes, La Perrière (die wij eveneens vanavond proeven), clos Prieu, le Fonteny, Champonnets, au Closeau, Craipillot, Ergots, Clos du Chapitre, Petite -Chapelle, Clos St Jacques.*

*De 9 grands cru's climats zijn :*



## Gevrey-Chambertin - Domaine Harmand-Geoffrey oogstjaar 2002 en 2003

Proefavond 16/10/2008

Chambertin (12ha 90a 31 ca) 510 hl/jaar  
Chambertin Clos de Bèze(15 ha38a87ca) 600hl/jaar  
Latricières-Chambertin(7ha35a44ca)235hl/jaar  
Mazis-Chambertin(9ha10a34ca)300hl/jaar  
Charmes-ChambertinN(531ha61a30ca)1000HL:/JAAR  
Mazoyères-Chambertin(volledig opgenomen in Charmes-Chambertin)  
Griotte-Chambertin(2ha69a18ca)60hl/jaar  
Chapelle-Chambertin(5ha48a70ca)195hl/jaar  
Ruchottes-Cambertin(3ha30a37ca)90hl/jaar

### 5. De wijnboer, 'domaine Harmand-Geoffrey':

*Op Domaine Harmand-Geoffroy, waarvan de wijngaarden uitstekend gelegen zijn op de hellingen rond het dorp, worden de wijnen traditioneel gemaakt: een strenge selectie van de druiven, lagering van ongeveer 3 weken tot één maand, geen klaring of filtering om de wijn niet te verschromen, 2 jaar lagering op eikenvat (tussen de 20 en 50% nieuw hout, naargelang de crus).*

*De familie bezit enkele van de oudste en 'fijnste' wijngaarden van de streek (ongeveer 9 ha in totaal). De 1° Cru 'Lavaux Saint Jacques' komt van 50 jaar oude wijnranken en heeft meer fruit en densiteit. De 'veilles vignes' komt dan weer van de oudste wijngaarden.*

*In zijn 'jonge' jaren heeft Gérard Harmand heel wat inzicht verworven in de kracht van het terroir tijdens zijn dienst op het domaine Vachet-Rousseau. Toen hij de verantwoordelijkheid opnam voor het 'wijn maken' bij zijn schoonvader, Lucien Geoffrey, is de kwaliteit van de wijnen sterk gestegen. En is de reputatie van wijngoed sterk gestegen met mondiale aandacht tot gevolg ...*

*De wijnen zijn vooral eleganter geworden terwijl het typische karakter van de intense en krachtige Gevrey-Chambertin wijnen met hun rood fruit behouden is.*

*Rijke en complexe aroma's, een intense kleur, een mannelijk evenwicht in de mond met donker fruit en aangenaam bitter in de afdronk ... ? We zullen het deze avond zelf in onze glazen ervaren en beoordelen!*