

Proefavond 17 mei 2003

# Domaine Mittnacht-Klack Alsace

Gast spreker : Dhr. Franck Mittnacht

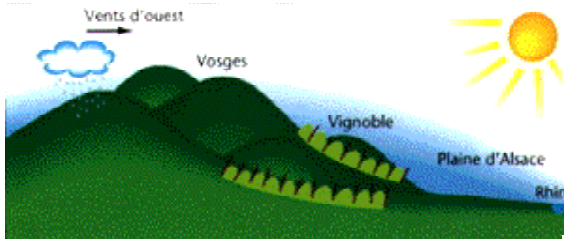


*Ris, bois et mange avec nous,  
c'est l'art de vivre à l'alsacienne.*

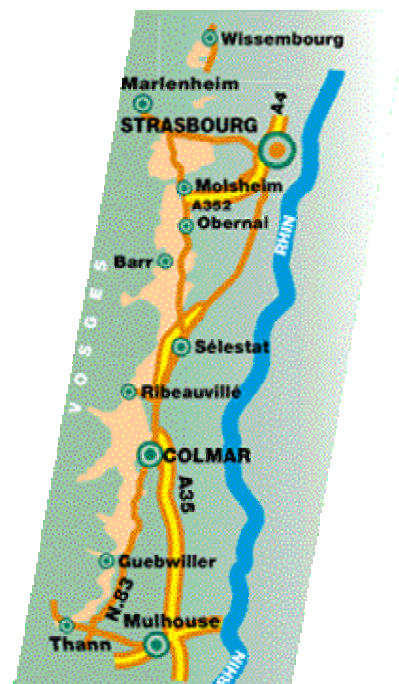


Een proefavond die wij, bestuursleden, ons nog wel een tijdje zullen herinneren. Te beginnen met de zaal die ingekleed was voor de verkiezingen daags nadien ( iedereen dan maar dichter bijeen gezet in het kleine bijzaaltje ), onze gast spreker die vermoeid en ziek was ( en dus niet veel van zeg ) met bovendien zijn eega in verwachting en bedlegerig in het hotel, de onmogelijkheid om in dat bijzaaltje de geluidsinstallatie te gebruiken, ... . Gelukkig waren het de wijnen die de show moesten stelen en op dat gebied bleken we goed te zitten, deze avond.

Zoals vermeld was onze gast spreker niet in topvorm, wat dan ook resulteerde in een sobere ( lees : praktisch geen ) inleiding. Daarom hebben we zelf een inleidend woordje over de Elzas geschreven.



Het wijngebied Alsace ( ± 14.600 ha ) situeren op de wijnkaart lijkt overbodig. Als één der voornaamste streken voor het maken van witte kwaliteitswijnen in Frankrijk is dit een wijngebied waar elke beginnende wijnliefhebber snel kennis mee maakt. Gelegen in het noordoostelijk hoekje van Frankrijk wordt deze smalle strook van ongeveer 100 km lengte en gelegen op een hoogte tussen 200m en 400m door de Vogezen beschermd tegen vochtige maritieme invloeden. Met slechts 400 tot 500 mm regen per

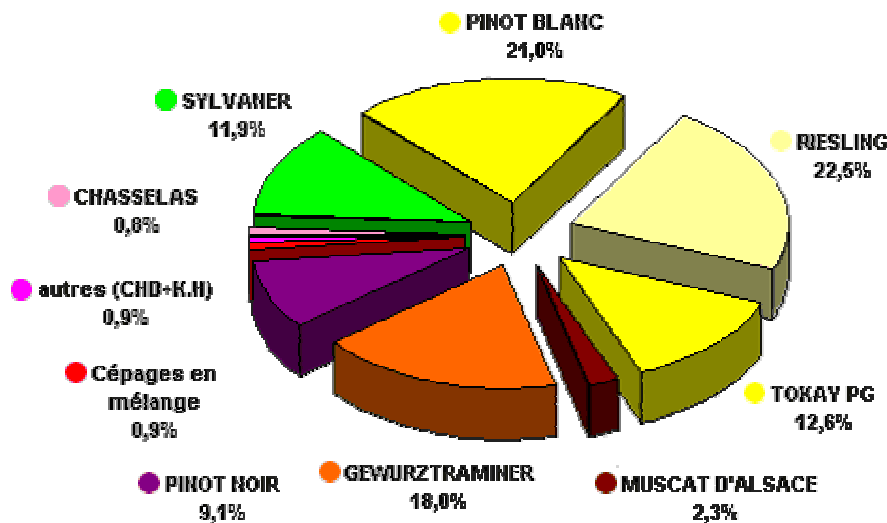


jaar is dit de streek met de bijna laagste regenval van Frankrijk. Door deze natuurlijke bescherming geniet de Elzas van een semi-continentaal klimaat : zonnig, warm en droog. Ideaal voor traag rijpende druiven waardoor elegante en complexe aroma's bekomen worden. Bovendien is de bodem zéér gevarieerd zodat de grote verscheidenheid aan druivenrassen hier goed tot hun recht komen.

De Elzas wordt soms omschreven als de "7 druiven wijnstreek" waarmee men dan de 7 belangrijkste druivenrassen uit deze regio bedoelt :

- Φ sylvaner
- Φ muscat d'alsace
- Φ tokay pinot gris
- Φ pinot blanc
- Φ riesling
- Φ pinot noir
- Φ gewurztraminer

Daarnaast vinden we nog - al dan niet in zeer geringe mate - chasselas, chardonnay, knipperlé, pinot gris en auxerrois. Deze laatste 2 worden dikwijls gemengd met eventuele toevoeging van een beetje pinot blanc en pinot noir ( wit gevinifieerd ) en onder de naam "Klevner" verkocht. Verwar niet met de benaming "Klevener de Heiligenstein" wat een minder aromatische variëteit van de traminerdruif is en enkel in Heiligenstein terug te vinden is.



In tegenstelling met de andere wijnregio's van Frankrijk worden de wijnen hier niet genoemd naar de gemeente of wijngaard van waar ze komen maar enkel naar de druif (schuimwijnen en de blends Klevner en Edelzwicker uitgezonderd; zie verder). Alle Elzasserwijnen moeten bij wet in de streek zelf gebotteld worden.

De Elzas heeft drie classificaties nl. [Alsace](#), [Alsace Grand Cru](#) en [Crémant d'Alsace](#). Op het etiket van een gewone AOC-wijn dient de druivensoort vermeld te worden. Enige uitzondering is de benaming Klevner en Edelzwicker. Deze laatste is een mengeling van verschillende witte druivensoorten en eerder een commerciële benaming. De classificatie Grand Cru wordt enkel gegeven aan wijnen die voldoen aan hoge kwaliteitsnormen en mogen enkel afkomstig zijn van strikt afgebakende en bij wet vastgelegde percelen. De

wijnen worden streng gecontroleerd en enkel riesling, TPG, muscat en gewurztraminer is toegelaten! Het etiket van dergelijke wijnen vermeld eveneens de naam van de Grand Cru (bv. Sporen, Schoenenbourg, ...). Momenteel zijn een vijftigtal percelen erkend als Grand Cru. De benaming Crémant d'Alsace slaat op schuimwijnen gemaakt volgens de "méthode traditionnelle". Hiervoor wordt hoofdzakelijk pinot blanc gebruikt maar ook pinot noir, pinot gris, riesling, chardonnay en auxerrois mogen. De crémants uit de Elzas zijn momenteel marktleider in Frankrijk met een aandeel van 30% van alle AOC-schuimwijnen (champagnes uitgezonderd).

Voorts bestaan er nog 2 speciale classificaties; voor AOC of AOC Grand Cru wijnen die voldoen aan strikte normen, in uitzonderlijke jaren. Het zijn dan ook stuk voor stuk kwaliteitsvolle (dure) wijnen.

→ [Vendanges Tardives](#)

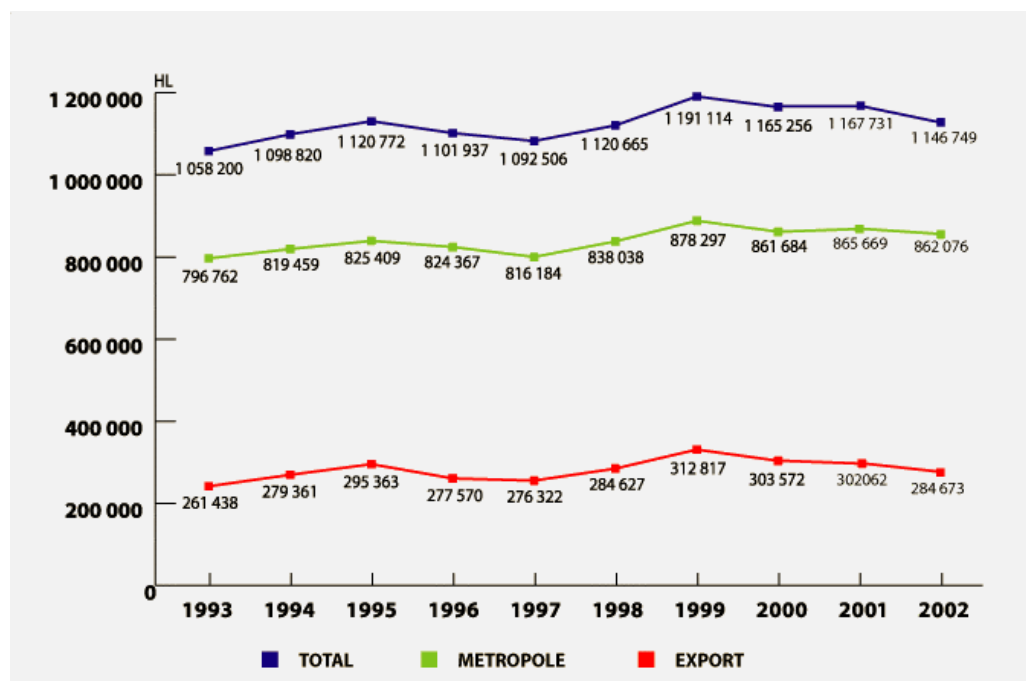
Enkel de druivensoorten voor de Grand Cru-wijnen mogen gebruikt worden maar nu overrijp geplukt, met al dan niet nobelrot

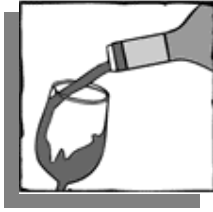
→ [Sélections Grains Nobles](#)

Afkomstig van druiven die aangetast zijn door nobelrot; geoogst in verschillende fasen

Ter afronding nog enkele cijfergegevens :

- ♣ Voor 2002 : 83% AOC            4% Grand Cru            13% Crémant
- ♣ 91% van alle AOC-wijnen ( + Grand Cru ) zijn witte wijnen
- ♣ Gemiddelde jaarlijkse productie : 1,2 miljoen hl    ± 160 miljoen flessen
- ♣ De Elzas is verantwoordelijk voor 19% van alle stille witte wijnen van Frankrijk
- ♣ Qua export is de Benelux goed voor een aandeel van 44,5 %!





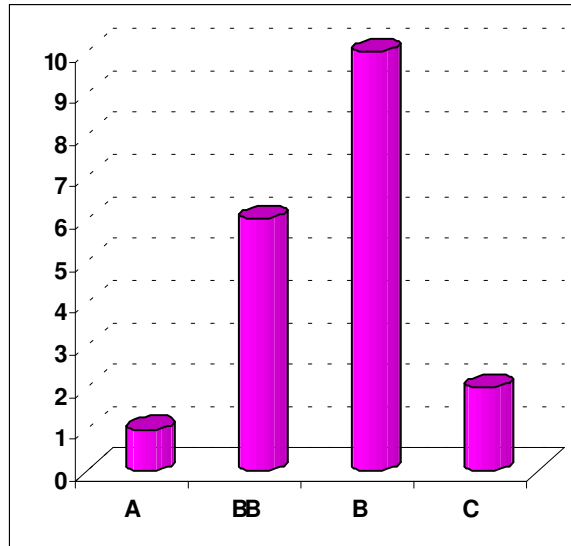
# In het glas



## 1°) Muscat d'Alsace "Kronenberg" 1999

Heldere, bleekgele wijn met mooie glanzende spiegel en fijn tranend. De aanzet in de neus is bloemig met jasmijn en rozen. Nadien volgen rabarber, meloen en steenfruit. De mond is fruitig en geeft fijne, frisse zuren naast een hoge melligheid. Een afdronk van een 5-tal seconden die eindigt met een bittertje. Krachtige & volle smaak. In tegenstelling met de meeste andere wijnen van dit type is dit een wijn die bewaard kan worden!

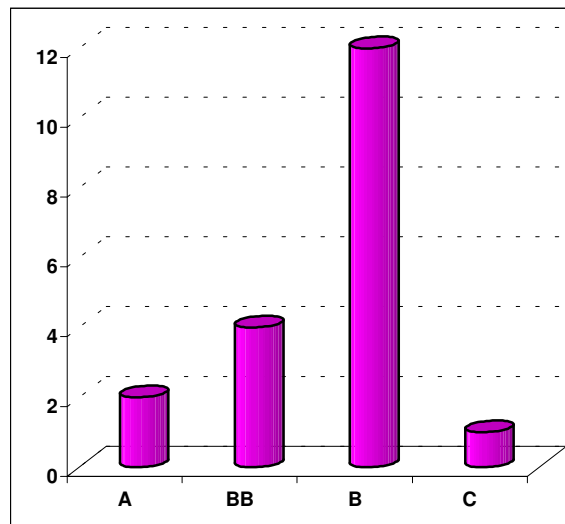
Prijs : 8,60 •



## 2°) Riesling Grand Cru "Schoenenbourg" 1999

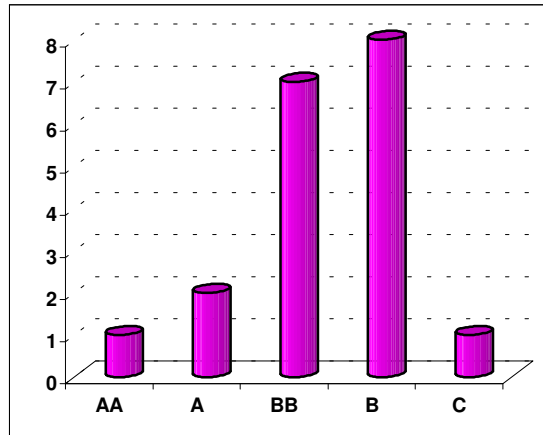
Deze licht goudgele wijn biedt in de neus fijne aroma's van rijp wit steenfruit, rijpe ananas, stekelbes en citroenschil evenals een bloemige accenten ( jasmijn ). Een vlotte, plezierige wijn met een pak ( zachtere ) zuren en een goede, fruitige melligheid. Ondanks een behoorlijke afdronk van een 7 seconden mist deze wijn wat pittigheid.

Prijs : 12,20 •



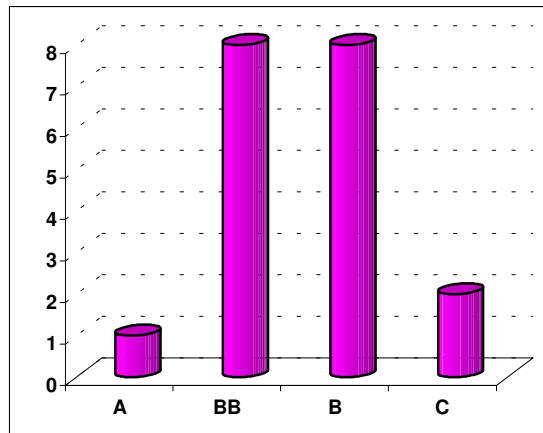
### 3°) Riesling Grand Cru “Schoenenbourg” 2000

Deze één jaar jongere versie heeft een gelijkaardig voorkomen als vorige wijn maar verschilt enorm van karakter. Neusaroma's van gist, broodkorst en meloen gevolgd door massa's rijp fruit en appelsien. Een mineralig karakter en lichtjes “pétrolé”. Speelse fruitige mond met veel intensiteit en een fijne zuur-zoet balans. Een rijke, frivole wijn met duidelijk meer klasse en meer body dan de vorige. Afdronk : 7 seconden. Prijs : 12,70 •



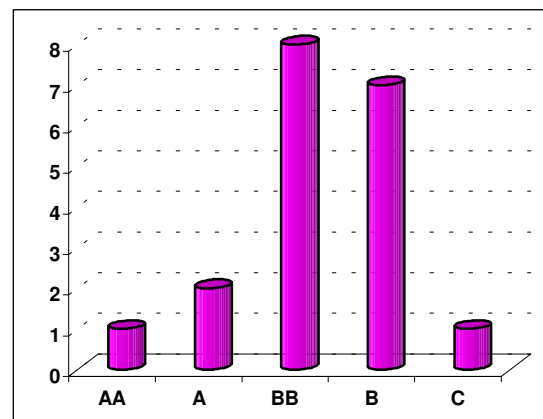
### 4°) Tokay Pinot-Gris Grand Cru ‘Schoenenbourg’ 1999

Goudgele wijn die rijkelijk traant. Zeer subtiele en complexe aroma's van honing, gedroogde abrikozen, mango en rijpe banaan verwelkomen ons direct in de neus. Een wijn met een hoge molligheid maar met gelukkig een heel pak gecamoufleerde fijne zuren. Opnieuw een afdronk van 7 seconden. Deze wijn zal zich in de toekomst met veel klasse manifesteren maar moet op dit moment nog zijn richting bepalen. Prijs : 12,70 •



### 5°) Gewurztraminer Grand Cru ‘Sporen’ 1999

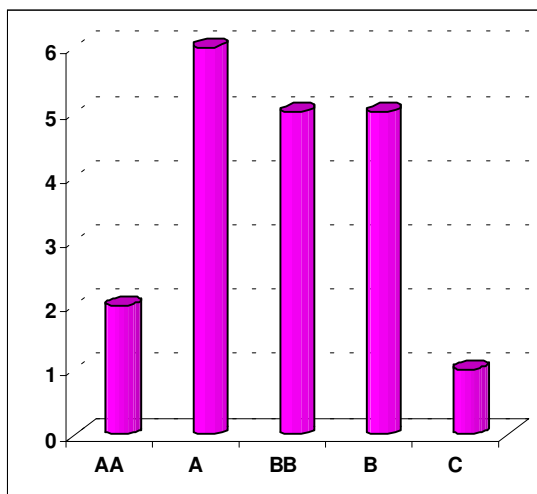
Een goudgeel voorkomen met vele, fijne benen in het glas. Mooie “gewurzige” neus met impressies van rijp exotisch fruit, appel, citrus, ananas en honing. Een fruitige mond die eindigt met een bittertje (pompelmoes). De mooie molligheid en de fijne zuren samen met een afdronk van 7 seconden geven deze wijn een aangenaam karakter en veel elegantie! Prijs : 13,40 •



### 6°) Gewurztraminer Grand Cru 'Rosacker' 2000

Deze bleekgele wijn heeft een minder intense neus dan de vorige wijn. Hier aroma's van kruiden, champignons, hooi, exotisch fruit, citrus en peper. In de mond duidelijk een bittertje van de schil. Goede molligheid opnieuw met fijne zuren, een afdronk van 6 seconden. Mooi product maar van het directe type, vlot te drinken maar met niet echt veel subtiliteit en finesse.

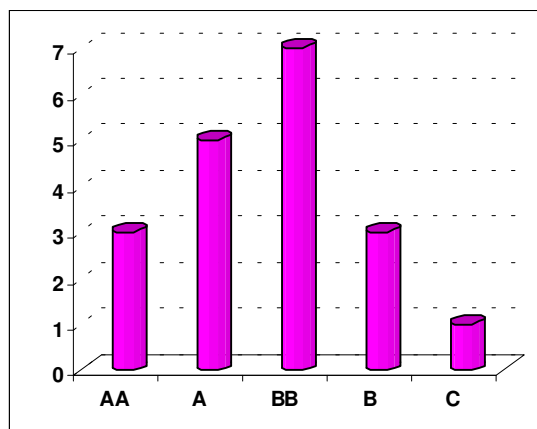
Prijs : 12,70 •



### 7°) Gewurztraminer Grand Cru 'Schoenenbourg' 2000

Deze eveneens bleekgele wijn biedt heeft een mineralige neus waarin fijne aroma's van brood, gist, bloemen en wit steenfruit voorkomen. Nadien volgen zoete appeltjes en kruiden. Een zeer expressieve mond met fijne, speelse zuren en een goed ondersteunende molligheid biedt een afdronk van wel zeker 10 seconden. Een uiterst subtiele, fijne en complexe wijn!

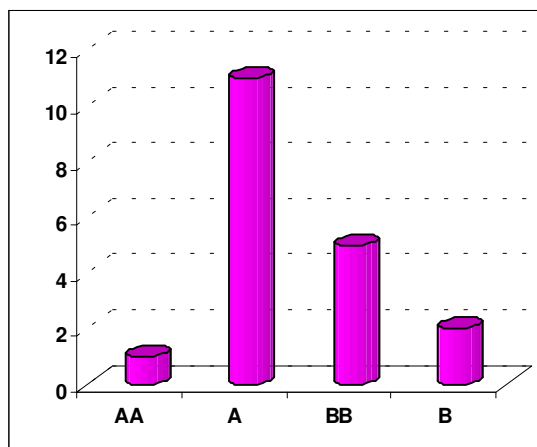
Prijs : 13,40 •



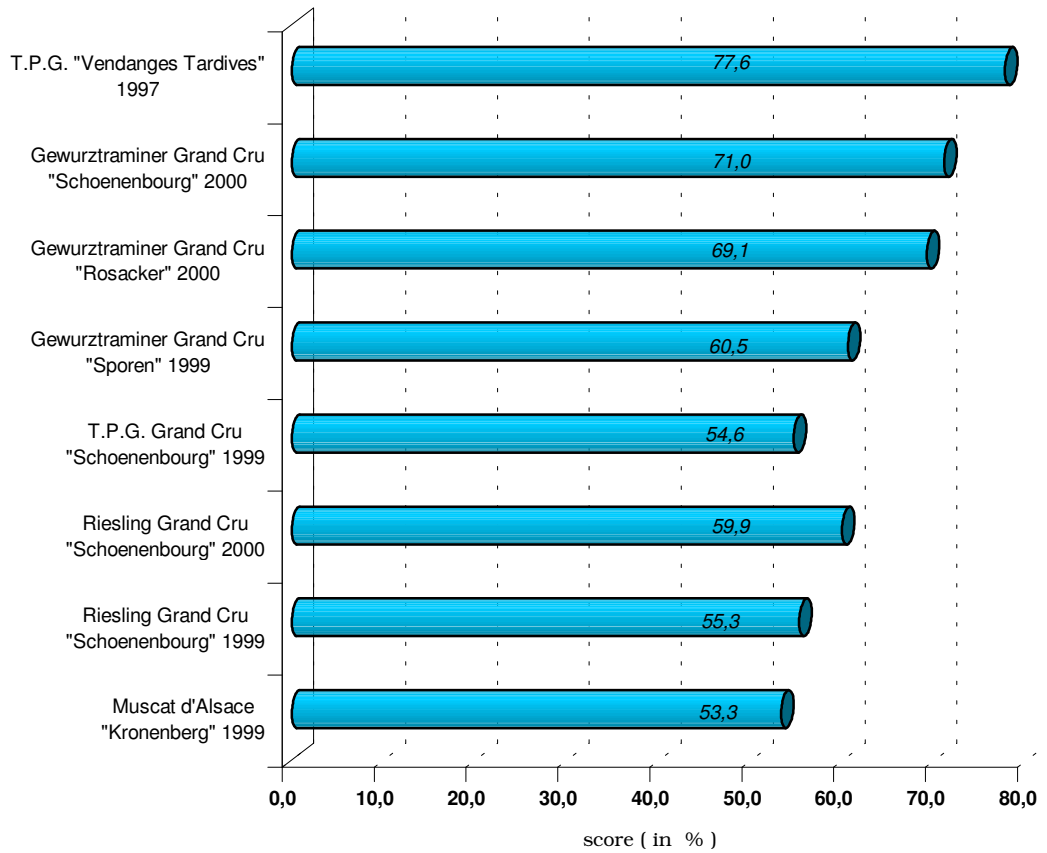
### 8°) Tokay Pinot-Gris 'Vendanges Tardives' 1997

Goudgeel gekleurde wijn die rijkelijk traant. Elegante doch discrete aanzet in de neus met vooral ananas, peper, exotisch fruit en agrumes. In de mond boter en een mineralige toets. De wijn is mooi evenwichtig met een goede molligheid en sappige zuren. Afdronk van 8 seconden. Een rijke, fijne wijn met veel elegantie en inhoud!

Prijs : 25,60 •



### Overzicht der geproefde wijnen



Nuttige link : <http://www.vinsalsace.com/>