

GÉANTET-PANSIOT
1989
CHARMES-CHAMBERTIN

INTRO

Oz Clarke omschrijft de topwijnen uit Gevrey Chambertin op een zeer mooie wijze: "Op jonge leeftijd zijn ze vaak donker en broedend, maar na rijping kunnen ze uitpakken met glorieuze, exotische geuren, om dan eindelijk een verrukkelijke staat van verval te bereiken waarin alle woeste zoetheid en geur wegsmelt tot een verbazend fraaie, donkere, lieflijke herfstrijckdom." Deze Charmes-Chambertin kreeg de "Le Roi Chambertin" erkenning. Dit is dus een topwijn die na 30 jaar een, zoals Oz Clarke het definieert, "verrukkelijke staat van verval bereikt".

WIJNHUIS

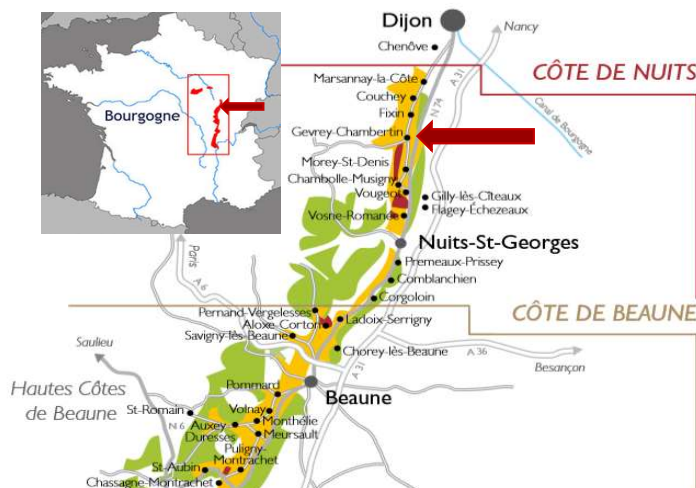


Géantet-Pansiot is een wijndomein in Gevrey-Chambertin. Het domein werd gesticht in 1954 en omvat op vandaag 18 ha wijngaarden: 1 grand cru (Charmes Chambertin - wijnstokken van > 50 jaar oud) en diverse premier crus en appellations communales.

Het domein wordt geleid door Vincent Géantet, samen met zijn zoon Edmond.



APPELLATIE



Charmes-Chambertin is een van 9 grand crus van Gevrey-Chambertin (alle 9 met het woord Chambertin in de naam). Dit dorp met < 3 000 inwoners omvat de meeste grand crus van de ganse Bourgogne.

Charmes-Chambertin grenst aan Chambertin, de beste (maar ook de duurste) grand cru van Gevrey-Chambertin.

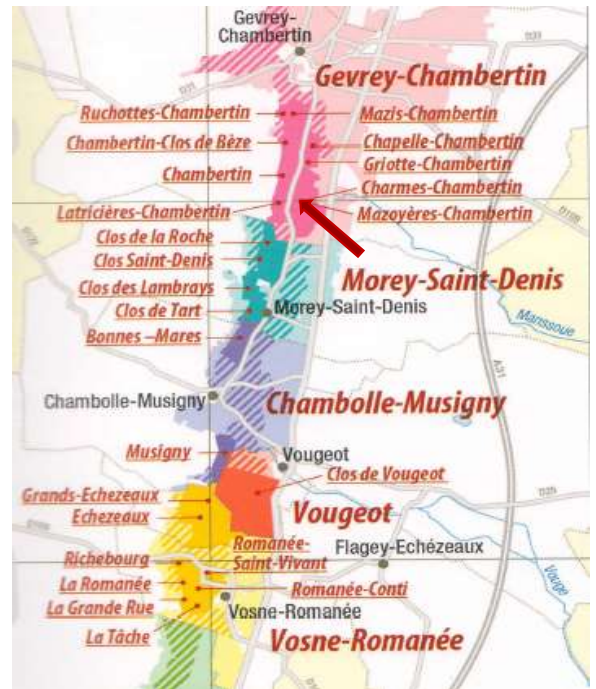
GÉANTET-PANSIOT
1989
CHARMES-CHAMBERTIN

Charmes Chambertin ligt iets boven het midden van een zone van enkele kilometers van Gevrey-Chambertin tot Vosne-Romanée waar de wijngaarden van de super top van Bourgogne liggen - o.a. Chambertin, Clos de Tart, Musigny, Clos Vougeot, Richebourg, La Romanée, La Tâche, etc.

De bodems in de wijngaarden zijn goed gedraineerd en stenig, met een dunne laag klei, kiezel en kalkachtige bovengrond boven een diepe, rotsachtige kalksteenbodem.

Oz Clarke geeft een mooie omschrijving van de wijnen uit Gevrey Chambertin: "Op jonge leeftijd zijn ze vaak donker en broedend, maar na rijping kunnen ze uitpakken met glorieuze, exotische geuren, om dan eindelijk een verrukkelijke staat van verval te bereiken waarin alle woeste zoetheid en geur wegsmelt tot een verbazend fraaie, donkere, lieflijke herfstrijckdom. Een Chambertin op zijn best is even woest als sensueel."

De gemiddelde prijs van een Charmes Chambertin (alle jaargangen, jong en oud, en alle producenten) is +/- 250€, de gemiddelde prijs (alle jaargangen, jong en oud) van de toppers is +/- 500€. Er zijn echter grote verschillen tussen de producenten en ook de wijnen van een slechte wijnbouwer met Chambertin op het etiket maar dunne, levenloze wijn verkopen duur.



DRUIVENSOORTEN

100% Pinot Noir



Pinot Noir is dé rode druif van de Bourgogne waar ze enkele van de rijkste, meest geparfumeerde wijnen op aarde geeft. De betere Pinot Noir wijnen verenigen de heldere fruitgeuren en -smaken van framboos, aardbei, kers, veenbes en roos met een fluwelen textuur. Zij kunnen goed rijpen tot een uiterst complex geheel.

Pinot Noir is uitgeprobeerd in wijngebieden over de hele wereld waar de echte Pinot Noir charme echter niet kan gerepliceerd worden. Door deze ongrijpbare perfectie heeft rode Bourgogne obsessieve aanbidders over de hele wereld.

WIJNTYPE

Smaakvol en klassiek.

Dit type omvat de beroemdste wijnen, doordrenkt van traditie. De stijl bestrijkt een breed spectrum van smaakprofielen (zwarte bes, ceder, tabak, aarde) en heeft de neiging elegant en gestructureerd te zijn en kan lange tijd ouderen. Bijvoorbeeld Barolo, Barbaresco, Bordeaux, Bourgogne, Chianti, Rioja

GEMIDDELDE SCORE

(het gemiddelde van +/- 35 wijncritici - die in de meeste gevallen natuurlijk niet allemaal een score gegeven hebben aan deze specifieke wijn)



Le Roi Chambertin

De gemiddelde score van alle jaargangen is 92 !

GÉANTET-PANSIOT
1989
CHARMES-CHAMBERTIN

ENKELE PROEFNOTITIES

- **Un siècle de millésimes 1900-2000 (sur le millésime 1989):** "Très bonne millésime 1989. Des vins mûrs, charnus, bien équilibrés, avec des tannins souples."
- **Michael Broadbent's Wine Vintages (on the 1989 vintage):** "The 5th consecutive successful year for growers in Burgundy. The long hot summer resulted in exceptionally healthy, ripe grapes which produced a high natural level of alcohol. 4 stars (on 5)"
- **Charles Taylor (The great domaines of Burgundy):** The domaine's only grand cru, the Charmes-Chambertin, sums up Vincent Geantet's style perfectly. Rich and fat with explosive flavour and a complete, succulent texture, it comes from the finest part of Charmes-Chambertin, a gentle bosse adjoining Griotte-Chambertin where the soli is redded and less deep."
- **Le Roi Chambertin (Sep 1991):** "Ce vin a été dégusté par un jury professionnel qui a décerné le 6 Septembre 1991 à Géantet-Pansiot la distinction "Ambassadeur des Appellations de Gevrey-Chambertin. N° 483"
- **Hugh Johnsons Wijngids 2018:** "Top wijndomeinen: o.a. Géantet-Pansiot"

OP ZIJN BEST

Op zijn hoogtepunt, of iets erover

Deze klassewijn zal gradueel evolueren naar een oude, gerijpte Bourgogne, die weliswaar zijn fruitige frisheid en veel van zijn tannines zal verloren hebben, maar in de plaats de tertiaire aroma's verder zal ontwikkelen (dit in tegenstelling tot de mindere wijnen die na hun hoogtepunt snel evolueren naar ondrinkbare wijn). Deze tertiaire aroma's in rode klassewijnen zijn een complex en mooi geïntegreerd samenspel van fruit aroma's (gedroogde pruim of vijg), animale aroma's (leer, natte hond, muskus, stal), houtige aroma's (ceder, sigarenkist, tabak, geroosterd, gerookt, mokka, cacao, chocolade) en aardse aroma's (klei, bos, bladeren, mos, paddenstoelen, truffel).

Dit is gebaseerd op:

- | | |
|--|-------------------|
| - Vintage Chart: | Zie hierboven |
| - Gemiddelde score voor alle jaargangen van deze wijn: | 92 |
| - Gemiddelde score voor deze wijn: | Le Roi Chambertin |
| - Bewaarpotentieel volgens wijncritici: | - |
| - Bewaarcondities en kwaliteit kurk: | excellent |
| - Flessenmaat (hoe groter de fles hoe langer de wijn op zijn hoogtepunt blijft): | 75 cl |

Deze inschatting is niet vanzelfsprekend en eenduidig. Immers:

- Een topwijn die zeer langzaam evolueert en dus slechts na vele jaren rijping op zijn hoogtepunt is, zal meestal ook jaren op dit niveau blijven en dan pas zeer gradueel evolueren naar een oudere wijn.
- Deze evolutie kan in positieve én negatieve zin beïnvloed worden door vooral bewaarcondities maar ook door kwaliteit van de kurk. Zie een blog met alle details op <http://vinamundi.be/blog/vulniveau-van-een-fles-wijn>
- Sommige wijnliefhebbers prefereren wijnen iets jonger te drinken dan anderen die echt op zoek zijn een optimalisatie van de zintuiglijke sensaties (zoals fluwelige textuur, diepere en complexere tertiaire aroma's, mooi versmolten smaak) van een optimaal gerijpte wijn

SERVEREN BIJ

Om zo'n mooie klassewijn te combineren met een gerecht is het aangewezen om een recept te kiezen op basis van zeer goede producten, maar zonder al te krachtige, zoute of gekruide smaken. Vermijd ook te "groene" groenten en te veel look waarvan de plantaardige smaak moeilijk combineert met een grote wijn.

Een paar mooie gerechten die voldoende ruimte laten voor deze klassewijn en gelijktijdig een perfecte combinatie creëren zijn:

- Alle Bourgondische stoofschotels (bijv Coq au vin)
- In de oven gebakken lamsbout
- Risotto met zwarte truffel of met eekhoorntjesbrood
- Ravioli met eekhoorntjesbrood en foie gras
- Een mooi stuk gevogelte (bijv Bresse kip) met eekhoorntjesbrood en truffel
- Vederwild met een uitgesproken smaak (patrijs, fazant, duif, houtsnip of parelhoen), bereid met truffel of gevuld met foie gras en truffel of gegrild met rode wijnsaus of gevuld met champignons en porto
- Een mooie biefstuk bereid met rode wijn saus of morieljes of eekhoorntjesbrood en truffel of foie gras (Tournedos Rossini)
- Pâté de Chartres

PS: Bij levering van de wijnen voegen we steeds een aantal van bovenstaande heerlijke recepten toe. Een topwijn met een heerlijk bijpassend gerecht combineren verhoogt immers het genot van wijn: 1 + 1 is dan niet 2 maar 3.



GÉANTET-PANSIOT
1989
CHARMES-CHAMBERTIN

PROEFNOTITIES

Datum	Naam Gelegenheid	Proefnotitie
		ZICHT: AROMA: SMAAK: BESTENDIGHEID: AANTAL PUNTEN OP 100: CONCLUSIE:
		ZICHT: AROMA: SMAAK: BESTENDIGHEID: AANTAL PUNTEN OP 100: CONCLUSIE:
		ZICHT: AROMA: SMAAK: BESTENDIGHEID: AANTAL PUNTEN OP 100: CONCLUSIE:

GÉANTET-PANSIOT
1989
CHARMES-CHAMBERTIN

		ZICHT: AROMA: SMAAK: BESTENDIGHEID: AANTAL PUNTEN OP 100: CONCLUSIE:
--	--	---

		ZICHT: AROMA: SMAAK: BESTENDIGHEID: AANTAL PUNTEN OP 100: CONCLUSIE:
--	--	---

		ZICHT: AROMA: SMAAK: BESTENDIGHEID: AANTAL PUNTEN OP 100: CONCLUSIE:
--	--	---