

Verslag van de memorabele Palmer proeverij op 12 december 1994
in Restaurant De Duinrand te Drunen.
Door Yves Krimpenfort (inleiding) en Giovanni Randazzo (proefnotities).

In het bijna 10-jarig bestaan van het Nederlands Gilde van Sommeliers kunnen we rustig stellen dat we aan proeverijen geen gebrek hebben door de enorme inzet van commissarissen proeverijen en diverse importeurs, die de initiatieven van het NGS altijd hebben gesteund.

Enkele proeverijen blijven je altijd bij, zoals de proeverij van Marvin in De Boterhoeve te Noordeloos, waar wij het gehele assortiment van de heer Markens proefden, met als hoogtepunt alle witte Bourgognes van Domaine Leflaive. Of de Château Pétrus proeverij in De Hoefslag te Bosch en Duin, onder leiding van de heer Moueix "himsel" met de fantastische ondersteuning van Walraven & Sax.

Zo hadden we ook nog Vieux Château Certan versus Le Pin, en het jaar 1994 hebben wij - dankzij de hulp van Mähler-Besse - afgesloten met 22 jaargangen Château Palmer.

Zo'n proeverij organiseer je niet zomaar even, dat kost tijd, Paul Op ten Berg organiseert dit met een onophoudelijke inzet en spreekt alles aan wat in zijn vermogen ligt om dit wederom tot een hoogtepunt te brengen. Nu al wil ik Mähler-Besse bedanken voor de steun om deze proeverij mogelijk te maken. Hoe uniek deze proeverij eigenlijk was, blijkt wel uit het feit dat Paul en Mähler-Besse een beroep moesten doen op de privé-kelder van de heer Botenga om enkele ontbrekende jaargangen ter beschikking te krijgen. De heer Botenga geldt als één van de beste Palmer-kenners van ons land en zijn collectie was dus een welkome bron van aanvulling voor het organisatiecomité. Namens alle aanwezigen willen wij de heer Botenga nogmaals bedanken voor zijn grote inzet.

Château Palmer

Nu over naar enkele gegevens betreffende Château Palmer. Het is gevestigd in het gehucht Issan, behorend tot de gemeente Cantenac. Het werd in 1855 geklasseerd als Troisième Cru. De wijngaarden van Palmer zijn beplant met 50% cabernet sauvignon, 42% merlot, 3% cabernet franc en 5% petit verdot. De gemiddelde ouderdom van de wijnstokken is ca. 30 jaar.

De proeverij

1e sessie – de minst krachtige jaargangen

Château Palmer 1984

Helder, ontwikkeld, bruinrode kleur, zuivere, delicate en kruidige impressie.
Complex bouquet: animaal, vleesfond, truffel.
Zachte smaakinzet met een romige en ronde structuur en vriendelijke tannines.
Elegante finale, iets fruitig met uitgerijpte, nog levendige tannines.

Château Palmer 1987

Wazig, rood-paarse kleur. Zuiver, intens fruitig, frambozen-kersen-impressie.
Complex bouquet: hout, tabak en terroir.
Zachte smaakinzet, fris fruitig met een lichte structuur, fijne ontwikkeling met houtaroma's.
Wat mager in de finale, maar voldoende lengte.

Château Palmer 1976

Helder roodbruin van kleur met een licht roze rand.
Geur: Zuiver, intens, elegante vanille impressie. Complex bouquet met veel finesse, hout, licht animaal, krachtig ontwikkelde geur.
Zachte levendige smaakinzet, iets droog. Harde structuur met flinke tannines, volle, fijne

en gerijpte voortzetting.

Harmonieuze finale met levendige zuren. Lange afdronk met iets drogende tannines.

Château Palmer 1973

Heldere licht bruine kleur met een oranje rand.

Zuivere, zeer fijne, delicate impressie. Complex bouquet: truffel, kruidig, reductie geur.

Zacht, zoete smaakinzet. Romige ronde structuur. Rijpe tannines met veel finesse.

Levendige zuren. Goed in balans.

Iets branderige finale met bijzonder veel lengte, veel souplesse met veel karakter.

Château Palmer 1980

Heldere roodbruine kleur met een oranje rand.

Zuiver, terroir en rijp fruit-impressie. Complex bouquet: hout, reductie, fragiel.

Harde smaakinzet, harde structuur, veel tannine, wat animaal. Mist finesse in de voortzetting.

Kruidige finale, wat kort in de afdronk.

2e sessie – jaargangen met gemiddelde kracht

Château Palmer 1986

Heldere, intens paarsrode kleur.

Zuiver frambozen, rood fruit impressies. Fris, intens aroma van vanille en fruit.

Zachte romige smaakinzet. Harde structuur, hoge zuren met bittere tannines. Complex en rijk aan componenten.

Iets mond-drogende finale en een lange afdronk. Laat een duidelijke krachtige indruk met veel karakter achter.

Château Palmer 1981

Niet helder (depot in het glas doordat ik een van de laatste glazen uit de fles had).

Bruine kleur met een witte rand.

Zuivere, warme, gerijpte en uitnodigende impressie. Complex bouquet: leer, laurier.

Soepele smaakinzet met een zoetje. Ronde gerijpte structuur, zeer aangenaam, goed in balans.

Mooie lange afdronk. Nu perfect op dronk.

Château Palmer 1979

Heldere intens paarsrode kleur, mooi glanzend.

Zuivere, wat gesloten, impressie. Complex bouquet, maar komt moeilijk los, heeft veel lucht nodig. Daarna vooral vanille tonen.

Soepele smaakinzet. Lichte structuur, mist iets balans, zuren zijn nadrukkelijk aanwezig.

Zachte tannines. Lichte duidelijke voortzetting.

Zachte en droge finale. Lang in afdronk.

Giovanni Randazzo is van mening dat deze wijn gedecanteerd kan worden, wat vooral het bouquet ten goede zal komen. Yves Krimpenfort zou dit juist niet doen omdat de wijn een lichte structuur heeft en de onbalans geaccentueerd zou worden. Yves wil nog enkele jaren geduld hebben met deze wijn.

Château Palmer 1975

Heldere roodbruine kleur met een witte rand.

Zuivere intense impressie van een perfect gerijpte wijn! Complex bouquet: leer, truffel.

Zachte, zoute smaakinzet. Harde structuur, met een hoog zuurgehalte. Complexe voortzetting van rijp fruit.

Finale met veel droge tannines en een lange afdronk.

Château Palmer 1967

Heldere roodbruine kleur met een witte rand.

Zuivere, intense impressie van een gerijpte wijn. Complex bouquet: krachtig, hout, kreupelhout, reductiegeur.

Veel finesse. Zachte, delicate smaak. Lichte structuur, evenwichtig, fijne elegante voortzetting. Zuren en tannines geven een harmonieus geheel.

(Paul Op ten Berg kon zich niet inhouden en riep "Dit is Palmer!")

3e sessie - vrij krachtige jaargangen

Château Palmer 1990

Heldere, levendige paars-rode kleur. Zuivere intens fruitige impressie. Zachte ontwikkeling met cassis-tonen.

Zachte, licht zoete smaakinzet met een plezierige ronde structuur. Frisse, aangename en vriendelijke aroma's.

Weinig concentraat in zowel de finale als de afdronk.

Château Palmer 1988

Heldere intens paarsrode kleur.

Zuivere, zeer rijke impressie. Complex bouquet: munt, truffel, vleesfond.

Droge smaakinzet. Harde structuur, bittere en krachtige tannines. Heeft nog veel tijd nodig. Bezit karakter en smaak exponenten.

Geroosterde smaak in de finale. Mooie lange afdronk.

Château Palmer 1978

Heldere, steenrode kleur met een lichte rand.

Zuivere impressie met rijke, gekonfijte tonen. Complex bouquet: cederhout, vanille en specerijen.

Elegant gerijpte smaakinzet. Lichte (gerijpte) structuur. Fijne gerijpte tannines. Bezit veel finesse maar heeft het moeilijk door de twee voorgaande wijnen, 1990 en 1988.

De houtsmak komt duidelijk terug in de finale. Mooie lange afdronk.

Château Palmer 1982

Heldere licht bruinrode kleur.

Zuivere en intens fruitige impressie.

Complex bouquet: ingetogen elegantie, paprika, cederhout en tabak.

Zacht romige inzet met vriendelijke ronde structuur. Prachtige fruitige voortzetting. Bezit finesse en concentraat.

Harmonieuze finale met een opvallend lange afdronk.

Château Palmer 1971

Heldere rode kleur met lichte rand.

Zuiver, levendig, uitnodigende, gerijpte impressie.

Complex bouquet: viooltjes, vanille en truffel.

Lichte, zachte smaak met een lichte, gerijpte structuur. Mooiontwikkelde tannines.

Kruidige finale met lichte houttonen en een mooie lange afdronk.

4e sessie - de meest krachtige en harmonische jaargangen

Château Palmer 1989

Heldere, extractrijke rode kleur.

Zuivere, fruitige impressie. Complex bouquet: elegant fruit, houtbalans met een soepele smaakinzet.

Ronde structuur met opmerkelijk ronde tannines. Rijk aan concentraat met een complexe finale met accenten van hout en kruiden.

Giovanni Randazzo: deze wijn bezit het karakter dat de kracht van 1988 en de charme van 1990 combineert.

Yves Krimpenfort: voor mij de grootste wijn uit de late jaren 70 en 80.

Château Palmer 1985

Heldere rode kleur met veel extract.

Zuivere, fruitige impressie. Complex bouquet: terroir, tabak, leer.

Droge smaakinzet. Frisse structuur met evenwichtige tannines en zuren.

Vlezige, krachtige en vooral levendige finale met een bijzonder lange afdronk.

Château Palmer 1983

Heldere intens rode kleur.

Zuivere, warme geur van cassis. Krachtig complex bouquet, kreupelhout en kruiden.

Zachte smaakinzet met een lichte ronde structuur. Wat dunnere, iets schrale voortzetting.

Zeer aangename finale met een lange afdronk.

Château Palmer 1970

Heldere rode kleur met een roze rand.

Zuiver elegant gerijpte impressie. Complex bouquet: cederhout, tabak, vleesfond.

Soepele smaakinzet. Ronde gerijpte structuur. Frisse ontwikkeling (munt). Mooie harmonie.

Complexe, verfijnde finale met een bijzonder lange afdronk.

Giovanni Randazzo: Palmer toont hier haar karakter.

Château Palmer 1966

Niet helder, bruinoranje kleur.

Zuivere, rijke reductie impressie. Complex bouquet: kreupelhout, gedroogde vijgen, laurier en nootmuskaat.

Zachte, delicate smaakinzet. Volle, iets belegen, structuur met gerijpte tannines.

Complexe smaak: laurier komt weer naar voren.

Fijne finale met gedroogde fruittonen (dadels). De afdronk is lang maar iets branderig.

Château Palmer 1959

Helder, bruinoranje met een dunne rand.

Zuivere, krachtige en delicate impressie. Complex bouquet: gedroogde vijgen, cederhout en vooral kruidig.

Zachte, fijne smaakinzet. Belegen, maar nog zeker levendige structuur met soepele tannines en perfecte zuurgraad. Mondaroma van hout en gedroogde vijgen en wat amandelbitter in de finale.

Deze wijn bezit veel harmonie en een krachtige finesse van zijn gerijpte componenten.

Voor velen van ons vandaag de beste wijn, hij deelde deze eer in ieder geval met de legendarische Château Palmer 1961.

Château Palmer 1961

Helder bruinoranje van kleur met een witte rand.

Zuivere, krachtige reductie impressie. Complex bouquet: kreupelhout en leer.

Zachte, licht zoete smaakinzet. Romige ronde structuur met gerijpte tannines. Complex, wat minder fruitig in de smaak, maar edel met zijn componenten van laurier, thee en vleugjes rook. Iets geprononceerd, mooie zuur-tannine verhouding. Verfijnd mondaroma met houtimpressies; DE PERFECTIE!

Aperitief en lunch

En toen hadden we een probleem: wat kun je na zo'n magistrale proeverij nog drinken ?

Het antwoord was klassiek en scoorde uitstekend: Met een glas champagne "R" de

Ruinart werden wij voorbereid op een waarlijk voortreffelijke lunch, voor ons bereid door propriétaire-cuisinier Wulf Engel en aangeboden door Mähler-Besse. Begleid door wijnen uit de "stal" van Mähler-Besse, zoals Cheval Noir. Een waardig besluit van een gedenkwaardige dag in de geschiedenis van het NGS.

Dank aan Hans Jorissen, die per proever 3 Riedel Vinum Bordeaux glazen ter beschikking stelde. En aan Spadel voor het schenken van Bru en Spa reine in Spadel waterglazen.