



Proeverij Château Palmer
24 oktober 2014 De Rozerie Aalst

We proefden zes wijnen: Château Palmer 95, 98 en 2008 en het kleinere broertje van Palmer "Alter Ego" in de jaargangen 2005, 2006 en 2009.

De eerste wijn in het rijtje is **Alter Ego 2009**.

Robijnrode, jonge kleur. In de neus valt een houttoets met lichte torrefactie op (40% nieuwe eik), gevolgd door een massa rood fruit, kers. Ook een lactische toets; aangename fruitige neus. Dat fruit zet door in de mond, met een lichte kruidigheid, wat witte peper. Fijne tannines in de afdronk, reeds mooi verweven, droogt niet uit, sappige wijn met fijne zuurtjes. Alter Ego 2009 is een toegankelijke wijn gekenmerkt door een karrenvracht rood fruit die zich nu al laat genieten, maar nog minstens 5 jaar te goed heeft. Middellange afdronk. Opmerkelijk is dat deze wijn 13% vol. alcohol heeft, waar dat bij de andere Alter Ego's die we proefden 14% vol. is. 13/20

Vervolgens proefden we **Alter Ego 2006**.

Minder geconcentreerde kleur dan de 2009.

Lichte torrefactie in de neus, kaneel, eucalyptus, wat leder. Alweer mooi rood fruit in de mond, mooie zuurtjes, goed verweven tannines maar minder expressief dan de voorganger. Middellange afdronk. Wijn kan nog wat liggen, maar is al op dronk. 12/20

De laatste, **Alter Ego 2005**, was ongetwijfeld de beste.

De assemblage is hier 57% merlot, en 43% cabernet sauvignon, waar de vorige twee wijnen meer cabernet sauvignon bevatten (de 2006 aangevuld met 6% cabernet franc).

Geconcentreerde kersenrode kleur met lichtbruin randje.

Beetje gesloten eerst, kan wat lucht gebruiken. Mooie neus: cassis, kaneel, zwart fruit, leder. Mooi verweven tannines en zeer goed gestructureerde en sappige wijn. Lange afdronk, mooie herinnering en zal ongetwijfeld welvaren bij 5 tot 10 jaar kelder. 14/20.

Na de pauze proefden we Château Palmer in de drie voormelde jaargangen.

Eerst proefden we **Palmer 2008**.

Dit jaartal telt 13,5% vol. De twee andere jaartallen die we proefden telden 12,5% vol.

Heldere kersenrode jonge kleur. Geen waterrandje.

Een bijzonder rijke neus met paprika, kaneel, kers, confituur, maar ook licht animaal. Beetje getorrefieerd. In de mond veel body, met een stevige structuur, mooie aciditeit en goede grip, stevige tannines, maar droogt niet uit. Lange afdronk. Zeer fijne wijn met een groot potentieel, maar nog piepjong. Minstens 10 jaar kelder nodig. 16/20

Vervolgens proefden we **Palmer 1998**.

Kersenrode kleur met beetje evolutie.

Mooie neus met rood en zwart fruit, sous-bois, vleesbouillon, bruine suiker, ijzer, vleugje eucalyptus. Stevige en volle wijn met body. Rijpe en evenwichtige wijn met fijne zuurtjes en goed verweven tannines. Doet denken aan jaargang 90. Heerlijke wijn met een lange afdronk. Kan nog jaren mee maar is nu bijzonder lekker. 16/20

Tot slot proefden we **Palmer 1995**.

Robijnrode kleur met waterrandje.

Minder expressief dan zijn voorganger, mede in acht genomen de leeftijd. Duidelijk tertiaire aroma's in de neus: sous-bois, ijzer, leder, ceder, tabak, champignons.

Mooie wijn in de mond, maar opvallend minder levendig dan de 1998; geen fruit, tannines zijn verdwenen. Middellange afdronk. Wijn moet gedronken worden. 13/20