

JEAN RAPHET
1988
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 herfstrijksdom." Deze Charmes-Chambertin haalde 3 sterren en een Coup de Coeur in de Guide Hachette en 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

Jean Raphet (nu opgevolgd door zijn zoon Gérard) is een wijndomein in Morey-Saint-Denis. Het werd opgericht in de jaren 1920 en is al vier generaties in familiebezit.

Het domein (12 ha groot) produceert diverse grand crus, o.a.:

- Charmes-Chambertin,
- Chambertin Clos-de-Beze,
- Clos de Vougeot en
- Clos de la Roche.

Een aantal van zijn grand cru wijnen komen van wijnstokken van meer dan 100 jaar oud.

Het etiket van deze wijn is een ontwerp van de Mechelse kunstenaar Jef Van Grieken die in al zijn werken op basis van etsen, pastel en olieverf een melancholische sfeer evoceert.



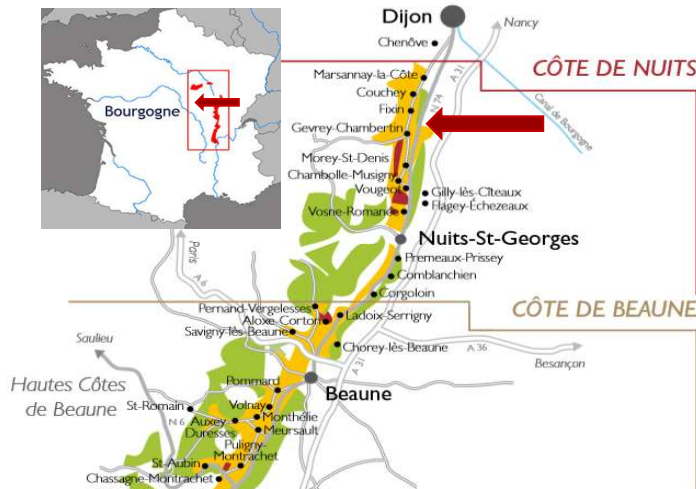
Jef Van Grieken creëerde diverse etiketten voor Jean Raphet.

O.a. ook van deze poort van Clos de Vougeot met toegang tot de percelen van Jean Raphet.



JEAN RAPHET
1988
CHARMES-CHAMBERTIN

APPELLATIE



Charmes-Chambertin is een van 9 grand crus van Gevrey-Chambertin (alle 9 met het woord Chambertin in de naam).

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

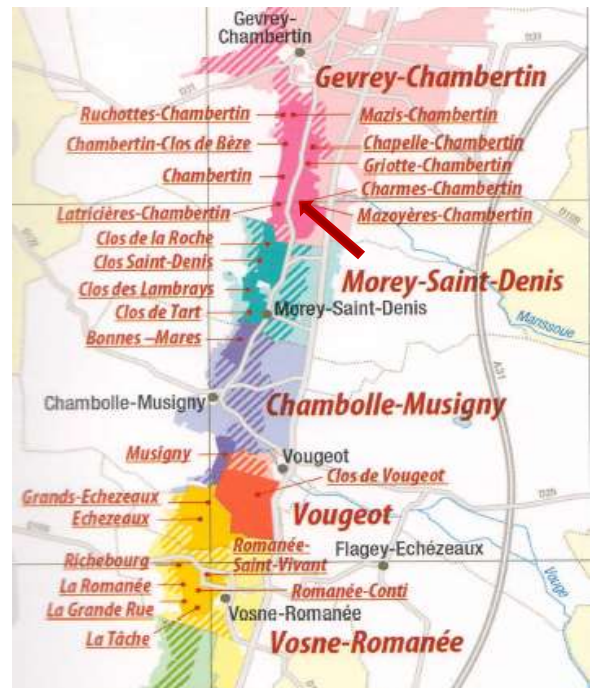
Gevrey-Chambertin, een dorp met < 3 000 inwoners, omvat de meeste grand crus van de ganse Bourgogne.

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 herfstrijdom. 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.

JEAN RAPHET
1988
CHARMES-CHAMBERTIN

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)



Coup de Coeur Guide Hachette
Le Roi Chambertin

ENKELE PROEFNOTITIES

- **Un siècle de millésimes 1900-2000 (sur le millésime 1988):** "Excellente qualité du millésime 1988. Vins riches et tanniques. Bon degré d'alcool. Beaucoup d'extrait sec. Très bonne garde jusqu'en 2020."
- **Michael Broadbent's Wine Vintages (on the 1988 vintage):** "A very good year throughout Burgundy. For red wines this was the best vintage of the decade. The red wines are deeply coloured, rich wines combining a good balance of fruit, acidity and tannin. Though attractive when young, they have the capacity to age well."
- **Clive Coates (A celebration of the Great Wines of Côte D'Or, 1997):** "Jean Raphet and his son Girard are in charge at this important domaine. Some 10 percent of the stems are retained...only 5 per cent of new wood is used, but the remainder of the barrels are recent enough. ... The lineup is impressive, the atmosphere efficient, and the results can be very good: rich, full, plummy and succulent..."
- **Le Roi Chambertin (Sep 1990):** "Ce vin a été dégusté par un jury professionnel qui a décerné le 7 Septembre 1990 à Jean Raphet la distinction "Ambassadeur des Appellations de Gevrey-Chambertin. N° 396"
- **Guide Hachette (1994):** "Rien n'est si difficile que d'exprimer l'âme d'un terroir, de libérer l'éclat innocent de sa jeunesse et de semer la graine d'un formidable épanouissement futur. Ce vin enthousiasme le jury. Ce millésime a été un modèle de régularité dans le cycle végétatif et la consécration du pinot noir en Bourgogne. La robe ici reste éblouissante, le bouquet émouvant et complet, la bouche parfaitement équilibrée et fondue. Déjà très beau et demain très grand ! - 3 étoiles - Coup de Coeur "

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: | 88 |
| - Gemiddelde score voor deze wijn: | - 3 sterren én Coup de Coeur in Guide Hachette - Le Roi Chambertin |
| - Bewaarpotentieel volgens wijncritici: | Zie hierboven |
| - 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

JEAN RAPHET
1988
CHARMES-CHAMBERTIN

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 combineert verhoogt immers het genot van wijn: 1 + 1 is dan niet 2 maar 3.



JEAN RAPHET
1988
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: |

JEAN RAPHET
1988
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: |
|--|--|---|