

## DEGUSTATIEVERSLAG

Degustatiethema : **Chambolle-Musigny**

Plaats / Datum : Gudul's Kaffee, Moorsel 24/10/2011

Aantal proevers : 8

### 1. Domaine Charlopin-Parizot 1997 ( 13 % ) 25 €

Visueel :	Kersenrood. Helder. Lichte concentratie. Veroudering aan de rand.	AA	
		A	
Geur :	Uitbundige neus: rood steenfruit, donkere bramen. Leder, gebrande toetsen. Kruidigheid, witte peper.	B+	5
		B	3
Smaak :	Gemiddelde aanzet. Wat kruidigheid in evolutie. Tanninerijk. Nogal skeletaal waar het fruit uit is verdwenen. Middellange afdronk.	C	

### 2. Domaine Anne Gros, La Combe d'Orveau 2009 ( 13 % ) 31 €

Visueel :	Zuivere Pinot Noir kleur. Lichte concentratie.	AA	
		A	1
Geur :	Lichte rokerigheid vanwege de rijpheid van de druiven. Aalbessen, frambozen. Een frisse PN-geur.	B+	7
		B	
Smaak :	Een vin de plaisir: lichtvoetige wijn die in evenwicht is rond het zoet fruit. Blijft subtiel. Een niet complexe, soepele wijn, gemakkelijk toegankelijk.	C	

### 3. Domaine Ghislaine Barthod 2009 ( 13 % ) 34 €

Visueel :	Typische PN-kleur. Jong van kleur.	AA	
		A	8
Geur :	Roze youghourt, aardbei, framboos. Na walsen: leder.	B+	
		B	
Smaak :	Volfruitige aanzet van aardbeien, kersen, krieke. Is vlezig en onderbouwd door mooie zuren. Is dieper van karakter dan 2. Mooie afdronk.	C	

### 4. Domaine Hubert Lignier 2007 ( 13 % ) 27 €

Visueel :	Lichtrood. Iets geconcentreerder.	AA	
		A	
Geur :	Kruidigheid, kersenpitten. Leder.	B+	3
		B	5
Smaak :	Middelmatige aanzet. Weinig fruit in evolutie. Wel wat groenigheid. Gebaseerd minder op het fruit, meer op zijn aardsheid en zuren. Afdronk met vrij veel zuren.	C	

**5. Domaine G. Roumier 2008 ( 13 % ) 32 €**

Visueel :	Typische PN-kleur. Mooie concentratie.	AA	2
		A	6
Geur :	Terroir, bos. Kruidigheid. Na walsen: fruitig. Complexe neus.	B+	
		B	
Smaak :	Soepele, frisse aanzet. Aardbeien, frambozen. Evenwichtig met body. Mooie, lange afdronk. Is een vlezige wijn.	C	

**6. Domaine Dujac 2005 ( 13 % ) 45 €**

Visueel :	Typische PN-kleur. Mooie concentratie.	AA	
		A	
Geur :	Rood fruit, lichte kruidigheid. Humus, grond. Minder intens dan 5.	B+	8
		B	
Smaak :	Mooie aanzet. Is vlezig. Koffiegruis. Terroir in smaak. Het fruit ontbreekt. Minder finesse dan 5 en minder expressief.	C	

**7. Domaine Jacques Frederic Mugnier 2006 ( 12,5 % ) 35 €**

Visueel :	Kersenrood. Helder. Gemiddelde concentratie.	AA	
		A	8
Geur :	Kruidig, terroir. Rokerig. Fruitig na walsen. Vooral terroir en finesse.	B+	
		B	
Smaak :	Mooie, soepele aanzet. Fruitig in evolutie met aardse toetsen. Vlezig en mooi onderbouwd door zuurtjes. Lange afdronk met retro van fruit. Wijn met finesse.	C	

**8. Domaine Comte Georges de Vogüé 2005 ( 13 % ) 70 €**

Visueel :	Typische PN-kleur met diepere concentratie.	AA	1
		A	7
Geur :	Donkerrood fruit. Wierrooksaus. Frisheid van pomelmoes.	B+	
		B	
Smaak :	Fluwelige aanzet met viooltjes. Fraicheur in evolutie met fruit. Neus en smaak zijn congruent. Is een wijn met enorme fraicheur.	C	

**9. Dom. Hubert Lignier, Chambolle-Musigny Premier Cru "Les Baudes" 2007 ( 13,5 % ) 53 €**

Visueel :	Kersenrood. Middelmattige concentratie.	AA	8
		A	
Geur :	Uitbundige neus van aardbei, framboos. Bos, leder...	B+	
		B	
Smaak :	Stevige aanzet. Fruitig met aardbeien, frambozen in evolutie. Goed verweven tannines en mooi onderbouwd door frisse zuren. Zeer lange afdronk. Wijn met heel mooie balans.	C	

**10. Dom. J.F. Mugnier, Chambolle-Musigny Premier Cru "Les Fuées" 2006 ( 13 % ) 59 €**

Visueel :	Lichtjes gevoileerd. Lichte evolutie. Middelmattige concentratie.	AA	2
		A	6
Geur :	Fijn fruitig, framboos. Kruidigheid, snoeihout. Ceder, koffie, vanille, zoethout.	B+	
		B	
Smaak :	Frisse, fluwelige aanzet. Evolueert naar een kruidigheid met fijne tannines. Afdronk met tabak en fruit. Fruit en hout gaan hier hand in hand.	C	

**11. Dom. Lucien Le Moine, C-M Premier Cru "Les Amoureuses" 2008 ( 13,5 % ) 103,90 €**

Visueel :	Typische PN-kleur.	AA	6
		A	2
Geur :	Rijp, rood fruit. Tabak, kruidigheid.	B+	
		B	
Smaak :	Zeer mooie aanzet van rijp fruit, frambozen. Mooie balans tussen fruit en zuren. Zeer lange afdronk. Wijn met finesse.	C	

**12.**

Visueel :		AA	
		A	
Geur :		B+	
		B	
Smaak :		C	