

DEGUSTATIEFICHE

Degustatiethema: **Châteauneuf-du-Pape WIT**

Plaats / Datum : G. Walschap Londerzeel 20/01/2009

Aantal proevers : 6 + Geert De Bock

Deguvin: Quotering

MWK: Quotering door 11 leden Moorselse WijnKring op 26/01/2009

Beknpte bespreking door MWK (Quotering zonder A+ en B-!)

1. Ch. Des Fines Roches 2007 (13,5 %) 13,82 € (Colruyt)

Visueel :	Lichtgeel. Helder. Lichte concentratie. <i>Heel lichtgeel.</i>	Deguvin		MWK
		AA		
Geur :	Rijp fruit. Peer. Na walsen: witte perzik, beetje kruidig. Anijs. <i>Floraal. Intens. Tropisch fruit.</i>	A		
		B+	1	6
		B	6	4
Smaak :	Vlotte aanzet, fruitig. Bittertje in finale. Warme afdrank. <i>Zuurte dominant. Vettig. Tamelijk lange afdrank. Sterfruit.</i>	B-		
		C		

2. Dom. De La Côte de l'Ange 2007 (14 %) 16,79 €

Visueel :	Lichtgeel. Helder. Iets meer concentratie. <i>Lichtgeel. Helder. Meer concentratie.</i>	Deguvin		MWK
		AA		
Geur :	Gesloten. Na walsen: beetje fruit, gedroogde banaan. Petroleum, putje. <i>Gesloten. Rijp fruit. Zeste pomelmoes. Na walsen: meidoorn.</i>	A		
		B+	1	
		B	6	10
Smaak :	Vlakke aanzet. Geconfijt fruit in middenstuk. Beetje zuur in finale. Alcohol in iets kortere afdrank. <i>Mollige aanzet. Verweven. Notenolie. Bittertje. Minder fris. Snel te drinken.</i>	B-		
		C		

3. Dom. Pélaquié, AOC Lirac 2007 (14 %) 11,00 €

Visueel :	Strogeel. Helder. Iets diepere concentratie. <i>Lichtgeel. Helder. Groengeel.</i>	Deguvin		MWK
		AA		
Geur :	Gesloten in stille fase. Beetje putje. Lactisch. Na walsen: rijp geel fruit. Perzik. Iets zoet. <i>Lychee. Ananas. Kamperfoelie. Na walsen: rabarberconfituur.</i>	A		4
		B+	3	6
		B	4	
Smaak :	Stevige, frisse aanzet. Fruit in evolutie en finale. Bittertje in finale. Alcohol in warme, korte afdrank. <i>Goed verweven aanzet. Mooi rijp fruit. Bittertje in finale. Heel rijp, sappig fruit.</i>	B-		
		C		

4. Dom. Giuliani, Cuvée Flora 2007 (13,85 %) 21,85 €

Visueel :	Lichtgeel. Helder. <i>Lichtgeel. Weinig concentratie.</i>	Deguvin		MWK
		AA		
Geur :	Zeer gesloten. Na walsen: beetje rijp fruit, blijft gesloten. <i>Beetje fruit. Middelmattig. Na walsen: exotisch fruit.</i>	A		
		B+	7	
		B		10
Smaak :	Soepele aanzet. Heel mooi verweven. Harmonisch. Mooi bittertje en toepeneus in finale. Heel lange afdrank. <i>Middelmatige aanzet. Overrijpe, oxydatieve appel. Bittertje in finale. Niet verweven.</i>	B-		
		C		

5. Château Fortia 2006 (14,5 %) 21,50 €

Visueel :	Licht- tot strogeel. Helder. <i>Lichtgeel. Helder. Groene schijn. Meer concentratie.</i>		Deguvin	MWK
		AA		
Geur :	Gesloten, ook na walsen. Bos, putje. <i>Florale toets. Rijp fruit. Na walsen: leisteen.</i>	A		
		B+	6	9
		B	1	1
Smaak :	Bittertje in aanzet. Complex in evolutie met fruit en iets likoreus. Harmonisch. Aangenaam bittertje in finale. Lange, warme afdronk. <i>Gemiddelde aanzet.</i> <i>Floraal. Licht gebrand. A-typisch: zuivere terroirwijn. Warme afdronk.</i>	B-		
		C		

6. Dom. Le Vieux Télégraphe 2001 (14 %) 31,75 €

Visueel :	Stro- tot goudgeel. Helder. Intens. Tranend. <i>Strogeel. Intens. Helder.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Oxydatieve toets. Sherry. Verbrand. Noten. Na walsen: toasty. <i>Sherry. Exotisch fruit. Na walsen: tertiair.</i>	A		
		B+		
		B	1	3
Smaak :	Licht oxydatieve aanzet. Moelleux. Aciditeit mooi verweven in middenstuk. Combinatie van zuren en oxydatieven. <i>Oxydatief van aanzet tot in finale. Overrijpe appel. Vette boter.</i>	B-	6	
		C		7

7. Dom. Le Vieux Télégraphe 2005 (13,50 %) 32,00 €

Visueel :	Goudgeel. Helder. <i>Strogeel. Helder.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Rijp exotisch fruit. Na walsen: licht likoreus. Tertiaire toetsen. <i>Licht gebrande toets.</i>	A		7
		B+	2	3
		B	5	
Smaak :	Frisse aanzet. Sherrytoets in evolutie. Krachtig. Samenspel zuur-bitter. <i>Mooie aanzet. Warm. Mollig. Evenwichtig. Bitter dominant in finale. Terroirwijn.</i>	B-		
		C		

8. Dom. Vieux Lazaret 2007 (13,50 %) 19,60 €

Visueel :	Lichtgeel. Helder. <i>Lichtgeel. Groene schijn. Zeer helder.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Gesloten. Na walsen: beetje citrus, witte perzik. <i>Mooi. Nootjes. Citrus, rijp fruit. Na walsen: abrikoos. Vlierbloesem.</i>	A		1
		B+	5	9
		B	2	
Smaak :	Fruitige, frisse aanzet. Evenwichtig met mooi verweven zuren. Zuurtje in finale. Warme, aangename afdronk. <i>Stevige aanzet.</i> <i>Vlezig in evolutie. Perenlikeur. Warm. Bitter in finale. Finesse, zuiver fruit.</i>	B-		
		C		

9. Dom. Lou Dévet 2007 (13,5 %) 22,60 €

Visueel :	Strogeel. Helder. Tranend. <i>Lichtgeel.</i>		Deguvin	MWK
		AA		
		A+		
Geur :	Gesloten. Wint bij openstaan. Na walsen: rijp geel fruit. Perzik. Iets zoet. <i>Gesloten. Rijpe appel. Na walsen: beetje marsepein.</i>	A		9
		B+	7	1
		B		
Smaak :	Frisse aanzet. Fruitig, perzik. Evenwichtig. Frisse zuren. Goed verweven. Lange afdronk. <i>Sterke aanzet. Gedroogd fruit. Abrikoos. Complex. Sappig. Rijpe amandel. Pittige zuurtjes.</i>	B-		
		C		

10. Dom. De Beurenard 2006 (14 %) 25,00 €

Visueel :	Strogeel. Helder. Gemiddelde concentratie. <i>Lichtgeel.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Gesloten. Licht likoreus. Anijs. Na walsen: idem + exotisch fruit, banaan. <i>Mooi, mineraal. Limoen. Honing. Na walsen: bijenwas. Vanille.</i>	A	3	5
		B+	4	5
		B		
Smaak :	Mollig en fris in aanzet. Mooi evenwichtig. Exotisch fruit. Botertoets in finale. Gemiddelde afdronk met mooi bittertje, zuurtje en anijs. <i>Rijp fruit. Abrikoos. Verweven zuren.</i>	B-		
		C		

11.

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

12.

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