

DEGUSTATIEFICHE

Degustatiethema : **CORTON-CHARLEMAGNE**

Plaats / Datum : Gudul's Kaffee, Moorsel 04/10/2010

Aantal proevers : 11

1. Domaine Verget 1998 (13 %) 87,40 €

Visueel :	Goudgeel. Helder.	AA	
		A	7
Geur :	In stille fase: geblutste appel. Na walsen: gebrande nootjes, vanille-toets, lindebloesem, acacia'honing. Lactische toetsen.	B+	4
		B	
Smaak :	Mooie, frisse aanzet. Evenwichtig. Elegante, frisse zuren. Mooie body. Smaak is congruent met neus/geur. Lange afdronk.		
		C	

2. Chandon de Briailles 2000 (13 %) 59,50 €

Visueel :	Licht goudgeel. Helder.	AA	
		A	
Geur :	Meer gesloten. In stille fase: appelmoes, fruit. Na walsen: geblutste toetsen. Boenwas. Lactische toetsen.	B+	11
		B	
Smaak :	Fijne aanzet. Mooi ondersteund door appelzuur. Olieachtig, viskeus, grof zeezout, zilt en alcohol in finale en afdronk. Is meer gebaseerd op mineraliteit.		
		C	

3. Pierre-Yves Collin-Morey 2005 (13,5 %) 85,00 €

Visueel :	Lichtgeel. Helder.	AA	
		A	8
Geur :	Vrij gesloten. Zure appel. Peren, witte bloemen. Licht minerale toetsen.	B+	3
		B	
Smaak :	Stevige, vettige aanzet. Frisse zuren. Exotisch fruit. Wat alcohol in finale. Lange, warme afdronk.		
		C	

4. Louise Perrin 2002 (13 %) 52,00 €

Visueel :	Goudgeel. Helder.	AA	7
		A	4
Geur :	Mineraliteit. Geblutste appel. Poire Williams. Witte bloemen. Lactische toetsen. Vuursteen.	B+	
		B	
Smaak :	Mooie aanzet van appelzuurtjes. Mooi evenwichtig. Licht bittertje in finale. Heel mooi verweven en complex.		
		C	

5. Domaine Bertagna 2003 (13,5 %) 65,00 €

Visueel :	Goudgeel. Helder.	AA	
		A	8
Geur :	Gebrande nootjes. Vanille-ijs. Bloemen. Silex. Rijp fruit.	B+	3
		B	
Smaak :	Mooie aanzet. Appeltice, nootjes, honing. Vanille-ijs. Bittertje in finale. Alcoholische afdronk. Minder complex.		
		C	

6. Domaine Marius Delarche 1998 (13,5 %) 62,50 €

Visueel :	Goudgeel. Helder.	AA	
		A	
Geur :	Buxus. Mineralen. Citrus. Silex, zwavel.	B+	5
		B	6
Smaak :	Stevige aanzet van citrusfruit en minerale toetsen. Stevig bittertje. Warme opstoot en in finale verschrallende zuren.		
		C	

7. Domaine Pavelot 1996 (13,5 %) 46,00 €

Visueel :	Goudgeel. Helder.	AA	1
		A	3
Geur :	Rijpe appel. Minerale toetsen. Lichte kruidigheid. Peren. Gebrande nootjes.	B+	7
		B	
Smaak :	Mooie aanzet van appelzuren, mineralen. Houttoets. Fijnere zuren en mooi bittertje in finale. Lange, warme afdronk met gebrande toetsen.		
		C	

8. Louis Jadot, Chassagne Montrachet 1er Cru 2008 (13 %) 48,00 €

Visueel :	Lichtgeel. Helder.	AA	
		A	1
Geur :	In stille fase: acacia-honing, roze pompelmoes. Vernis. Na walsen: weelderige bloemen.	B+	6
		B	4
Smaak :	Evenwichtige, krachtige aanzet. Stevige zuren in evolutie. Wijn die onmiddellijk genietbaar is. Lange afdronk, vetigheid ontbreekt...		
		C	

9. Domaine Maratray-Dubreuil 2003 (13,5 %) 52,00 €

Visueel :	Lichtgeel. Helder.	AA	11
		A	
Geur :	Mooie neus: rijp fruit, honing, mineralen en toch ook een zekere frisheid.	B+	
		B	
Smaak :	Mooie, soepele aanzet. Smaak van peren in evolutie. Heeft fijne, frisse zuren. Is heel evenwichtig. Aangenaam bittertje in finale. Lange afdronk.	C	

10. Bonneau du Martray 2000 (13,5 %) 87,50 €

Visueel :	Geel. Helder.	AA	
		A	6
Geur :	Zoete geuren: pijnappel, ananas in blik. Exotische toetsen: perensap, zoet fruit. Wat likeurachtig.	B+	5
		B	
Smaak :	Perensappen in aanzet. Boter, boenwas. Toch overheersen de exotische toetsen. Zuren ook aanwezig. Lange afdronk. Klassiek van stijl.	C	

11. Domaine Rapet Père & Fils 2003 (13 %) 45,00 €

Visueel :	Stro- tot goudgeel.	AA	3
		A	7
Geur :	Boter, stro. Noisette grillée. Lichtjes appel en peer. Lichte likeurtoets.	B+	1
		B	
Smaak :	In de smaak vinden we een reflectie van de neus: noisette, hout in aanzet, gevolgd door exotische toetsen van roussanne, marsanne. Lange, warme, alcoholische afdronk van een digestief.	C	

12. Domaine Louis Latour 1998 (14 %) 45,00 €

Visueel :	Goudgeel. Helder.	AA	
		A	11
Geur :	Geblutste appel. Honing. Lactisch. Acacia.	B+	
		B	
Smaak :	Mooie aanzet. Mooi verweven zuren. Geblutste appel. Honing, acacia-marmelade. Lange, warme afdronk. Typische chardonnay-stijl.	C	