

DEGUSTATIEFICHE

Degustatiethema: **Château COUFRAN, Haut-Médoc, verticale degustatie**

Plaats / Datum : G. Walschap Londerzeel 21/06/2005

Aantal proevers : 9

Deguin: Quotering

MWK: Quotering door 9 leden Moorselse WijnKring op 27/06/2005

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

0. Domaine Le Plan, Carignane, VdP Drôme Classic 2004 (14%) 8 €

Visueel :	Purperrood. Jong. Diepe concentratie. <i>Paars. Heel jong. Intense kleur, concentratie.</i>		Deguin	MWK
		AA		
		A+		
Geur :	Gesloten in stille fase. Na walsen: zeer rijp fruit, braambes, krieken en beetje kruidigheid. <i>Donker fruit. Rijpe aardbei. Bosgeur. Licht lactisch. Cassis.</i>	A		
		B+		4
		B	9	5
Smaak :	Krachtige aanzet. Stevig zuurtje. Kruidig. Iets te weinig body. Korte afdronk en licht droogtrekkend. Warm. <i>Nog niet verweven. Fris zuurtje. Kruidig. In finale licht bittertje. Warme afdronk.</i>	B-		
		C		

1. Château Coufran, 2001 (12,5%) 13,04 €

Visueel :	Kersenrood. Helder. Gemiddelde concentratie. <i>Donkerrood. Sterk concentratie. Lichte evolutie.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Vrij gesloten. Na walsen: hout. Groen, bos na onweder. <i>Licht lactisch. Rood rijp fruit. Bos, kruidig. Na walsen: beetje reductie.</i>	A		
		B+		
		B	9	9
Smaak :	Soepele aanzet. Beetje kruidig. Niet verweven. Gefractionneerd in afdronk. <i>Gemiddelde tot soepele aanzet.</i> <i>Evenwichtig. Bitter gebrand. Sterke alcohol in finale. Warme afdronk.</i>	B-		
		C		

2. Château Coufran, 1997 (12,7%) 16,42 €

Visueel :	Robijnrood. Helder. Lichte evolutie, bruine rand. Gemiddelde concentratie. <i>Intens. Donkerrood. Lichte evolutie. Sterke viscositeit ("tranen")</i>	AA		
		A+		
Geur :	Zwakke neus. Groene peper. Iets intenser na walsen. Geen fruit. <i>Licht reductief. Toasty. Kruidig.</i>	A		
		B+	2	1
		B	7	8
Smaak :	Zwakke aanzet. Mat in evolutie, niet te veel body. Beetje fruit in korte tot gemiddelde afdronk. <i>Kruidig in aanzet. Fondant. Evenwichtig. Licht fruitig, kersenpit.</i>	B-		
		C		

3. Château Coufran, 1999 (13%) 16,42 €

Visueel :	Diepe concentratie. Helder. Dakpannenrand. <i>Donkerrood.</i> <i>Sterke evolutie (oranjerand). Gemiddelde concentratie. Sterke viscositeit.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Vrij gesloten in stille fase. Na walsen: hout, fruit (kersen-kirsch), kruidigheid. <i>Kruidig. Chocolade. Tabak.</i>	A		
		B+	7	8
		B	2	1
Smaak :	Soepele aanzet. Krachtig en voller in evolutie. Mooie tannines in finale. Middellange, warme aangename afdronk. <i>Lichte aanzet.</i> <i>Beetje rood fruit, gebrand. Licht vlezig. Aangenaam zuurtje. Warmte van alcohol.</i>	B-		
		C		

4. Château Coufran, 2002 (13 %) 12,95 €

Visueel :	Kersenrood. Helder. Geen evolutie. Jong van kleur. Diepe concentratie. <i>Diepe concentratie. Paarse rand.</i>		Deguvin	MWK
		AA		
Geur :	Vrij gesloten in stille fase. Rijp fruit, caramel. Na walsen: hout, vanille, fruitig. <i>Complex. Gebrand, tabak, chocolade. Fruitig.</i>	A		
		B+	9	1
		B		8
Smaak :	Soepele aanzet. Krachtig in evolutie en mooi verweven. Heel zachte tannines. Lange afdronk. <i>Evenwichtig. Minder complex dan neus. Beetje kruidig. Fruitigheid te zoeken in mond. Middellange afdronk, wel vol.</i>	B-		
		C		

5. Château Coufran, 1998 (13 %) 16,42 €

Visueel :	Kersenrood. Helder. Lichte veroudering. Diepe concentratie. <i>Kersen- tot dakpannenrood. Sterke viscositeit.</i>	AA		
		A+		
Geur :	"Bos na onweder". Na walsen: kruidig, caramel, licht animaal. <i>Rijp rood fruit Krieken op jenever. Aardbei, framboos. Na walsen: chocolade, tabak. Complex.</i>	A	9	6
		B+		3
		B		
Smaak :	Zachte aanzet. Kruidig. Mooi complex in evolutie met body. Goed verweven. Zachte tannines. Fruitig in middellange tot lange afdronk. <i>Sterke aanzet. Vlezig. Elegant. Mooie tannines. Vol, harmonisch. Mooie afdronk, licht alcohol in finale.</i>	B-		
		C		

6. Château Coufran, 1995 (12,8 %) 16,42 €

Visueel :	Robijnrood. Helder. Diepe concentratie. Duidelijk veroudering aan de rand. <i>Diepe concentratie. Lichte evolutie.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Zwakke neus. Na walsen: groene pepers, kruidig, bos. <i>Reductief. Weinig fruit. Na walsen: kruidig. Bos na onweder. Groene peper. Gebrand</i>	A		
		B+	5	2
		B	4	7
Smaak :	Soepele aanzet. Kruidige toets. Alles tamelijk verweven. Alcohol overheersend in middellange afdronk. <i>Stevige aanzet. Zwak in evolutie. Gebrande finale. Vlezigheid en fruit weg.</i>	B-		
		C		

7. Château Coufran, 1996 (12,8 %) 16,42 €

Visueel :	Robijnrood. Helder. Diepe concentratie. Licht oranje rand. <i>Bruine rand. Middelmatische concentratie.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Initieel putje, bos, licht animaal. Na walsen: peper, kruidnagel, foelie. <i>Rijp rood fruit. Hout. Gestoomde rode kool. Chocolade. Silex. Zwavel.</i>	A		
		B+	5	1
		B	4	7
Smaak :	Soepele aanzet. Krachtig in evolutie. Warmte in finale. Weelderig, geen fruit meer. <i>Krachtig, levendig, elegant. A point. Middelmatische afdronk. Weinig fruit of vlezigheid.</i>	B-		
		C		

8. Château Coufran, 2000 (13 %) 16,42 €

		Deguvir	MWK
Visueel :	Kersenrood. Helder. Diepe concentratie. Geen evolutie. Lichte waterrand. <i>Donkerrood. Lichte evolutie.</i>	AA	
		A+	
Geur :	Rijp fruit, hout. Kruidig. Cacao, caramel. Na walsen: pels. <i>Onrijp fruit. Discreet, elegant. Na walsen: vanille.</i>	A	
		B+	9
		B	4
Smaak :	Zachte aanzet, zacht in evolutie, zacht in finale en afdronk. Mooi verweven. Geen krachtpatser, wel vrouwelijk en op dronk. Licht bittertje in finale. <i>Rood fruit.</i> <i>Koffie. Zuurtje en licht bittertje. Weinig fruit. Overheersend gebrande toets.</i>	B-	
		C	

10.

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

11.

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

12.

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

13.

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

14.

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

15.

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

16.

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