

DEGUSTATIEFICHE

Degustatiethema: **Cahors: Charte de Qualité**

Plaats / Datum : G. Walschap Londerzeel 13/12/2005

Aantal proevers : 9 + Dhr Vic Pauwels (Domaine du Théron) en Dhr en Mevr Luyckx (Château Famaey)

Deguvin: Quotering **MWK: Quotering door 7 leden Moorselse WijnKring op 19/12/2005**

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

0. Clos du Chêne, AOC Cahors 2000 5,38 € (04/2004)

Visueel :	Kersenrood. Mooie concentratie. Licht waterige rand. <i>Helder. Purper. Geen evolutie. Waterrand.</i>		Deguvin	MWK
			AA	
		A+		
Geur :	Weinig expressief, ook na opschudden. <i>Krieken. Kruidnagel. Eucalyptus. Yoghourt.</i>		A	
			B+	
			B	9
Smaak :	Gemiddelde aanzet. Voldoende evenwicht. Weinig vulling. Wat zwarte bessen. Tannines in finale. Voldoende lengte. <i>Frisse zuren. Lichte tannines niet storend.</i>		B-	
			C	

1. LA VIERGE du Prieuré de Cénac 2000 24 €

Visueel :	Purperrood. Helder. Zeer diepe concentratie. <i>Kardinaalrood. Paarse rand. Diepe concentratie. Geen evolutie.</i>		AA		
Geur :	Open neus. Gebrand, mooi hout. Zwarte bessen en rood steenfruit na walsen, ook wat kruiden. <i>Heel duidelijke neus. Cassis, donker fruit. Na walsen: kruidig. Complex.</i>		A	6	
			B+	3	6
			B		1
Smaak :	Krachtig in aanzet en evolutie. Zeer vlezig. Ietwat strenge tannines in complexe finale. Lange afdronk. Retronasaal idem als geur. <i>Stevige structuur. Tannines mogen nog verzachten. Zwart fruit in afdronk. Nog jong.</i>		B-		
			C		

2. Château La Caminade, ESPRIT 2002 32 € Charte de Qualité

Visueel :	Purperrood. Zeer diepe concentratie. <i>Nog zwarter van kleur dan 1. Geen evolutie.</i>		AA		
Geur :	Gesloten in stille fase. Na walsen: zwarte bessen en houttoets. <i>Mooi complex. Rijp steenfruit. Vanille, gebrande toets.</i>		A	5	2
			B+	4	5
			B		
Smaak :	Krachtige aanzet. Zwart fruit. Hout mooi verweven. Chocoladetoets. Wat uitdrogende edele tannines in finale. Nog wat stroef en hoekig. <i>Zeer evenwichtig. Vlezig. Fruitig. Lange afdronk.</i>		B-		
			C		

3. Château Les Rigalets, LA QUINTESSENCE 2000 17 €

Visueel :	Purperrood. Zeer diepe concentratie. <i>Purperrood. Sterke concentratie.</i>		AA		
Geur :	Meer open neus dan 2. Chocolade. Hout. Zwart fruit, braambessen. Mooie neus. <i>Vluchtige zuren. Na walsen: caramel, boenwas, coco.</i>		A	6	6
			B+	1	1
			B		
Smaak :	Krachtige aanzet. Evenwichtig. Meer verweven. Mooie tannines. Heel toegankelijk. <i>Vlezig aanzet. Perfect verweven tannines, vanille, complex. Mooie afdronk.</i>		B-		
			C		

4. Château Famaey, CUVÉE X

2002

17,84 €

Visueel :	Tussen kersen- en purperrood. Mindere concentratie dan 1-3. <i>Kersenrood, niet paars. Gemiddelde tot diepe concentratie.</i>		Deguin	MWK
		AA		
		A+		
Geur :	Open neus: chocolade, hout in stille fase. Vanille. Na walsen: wat fruit en kruidig. <i>Krieken. Schoensmeer. Gebrande toets.</i>	A		
		B+	9	
		B		7
Smaak :	Soepele aanzet. Evenwichtig. Minder krachtig en minder vlezig dan vorige. Zachte, maar wat ongedekte tannines in finale. Niet zo lange afdronk dan vorige. <i>Zuurte dominant, van in aanzet tot in finale. Gefractionneerd.</i>	B-		
		C		

5. Château Haut-Monplaisir, PUR PLAISIR

2001

24,10 €

Charte de Qualité

Visueel :	Paars. Heel jong. Heel diepe concentratie. <i>Zwart. Paarse rand. Zeer diepe concentratie.</i>	AA		
		A+	6	
Geur :	Weinig intense neus. Na walsen: zwarte bessen. Hout. <i>Niet weelderig. Zwart, rijp fruit. Kruidig. Na walsen: beetje gebrand.</i>	A	3	5
		B+		1
		B		1
Smaak :	Krachtig in aanzet. Mollig in evolutie. Evenwichtig. Heel harmonieus. Chocolade. Lange afdronk. <i>Soepele aanzet. Heel harmonisch. Voldoende vlezig om tannines en zuurte op te vangen. Beetje gebrand in retro. Goed verweven.</i>	B-		
		C		

6. Domaine du Théron, LE THERON

2001

23 €

Charte de Qualité

Visueel :	Helder. Diepe concentratie. <i>Diepe concentratie. Helder. Kardinaalrode rand.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Open neus. Toasty, koffie, cacao, chocolade. Peper, muskaatnoot. Complexe neus. <i>Koffie, gebrand. Na walsen: meer rood fruit, vijgen. Beetje pels.</i>	A	8	3
		B+	1	4
		B		
Smaak :	Minder krachtige aanzet. Een fruitig en goed middenstuk. Iets zwakkere finale. Neus is meer belovend. <i>Aanzet van rood fruit, tannine in evolutie. Vlezig. Gebrand in finale. Licht dominerend zuurtje.</i>	B-		
		C		

7. Domaine de Lagrezette, LE PIGEONNIER

2001

84 €

Visueel :	Purperrood tot paars. Diepe concentratie. Enorm "tranend" (=viscositeit) <i>Heel diepe concentratie.</i>	AA	5	5
		A+	3	
Geur :	Zwarte bessen. Cacao, toasty na walsen. Complexe neus. <i>Fruit. Kruidig. Wellustig. Beetje boenwas. Vanille, nieuwe eik.</i>	A	1	2
		B+		
		B		
Smaak :	Heel evenwichtig. Harmonieus. Verfijnde, zachte tannines. Heel toegankelijk. Lange afdronk. <i>Stevige aanzet. Goed verweven tannines. Alles aanwezig. Mooi, complex. Harmonische afdronk.</i>	B-		
		C		

8. Château du Cèdre, LE CEDRE

2001

28,95 €

Charte de Qualité

Visueel :	Inktzwart met paarse rand. Zeer diepe concentratie. <i>Diepe concentratie. Paarse rand. Weinig evolutie.</i>	Deguin		MWK
		AA		
Geur :	Lichtjes toasty. Zwart fruit na walsen. <i>Mooie neus. Silex, zwavel, vuursteen. Na walsen: rijp fruit, kruidig.</i>	A	2	7
		B+	7	
		B		
Smaak :	Goede aanzet. Iets minder middenstuk, dat iets te zuur is. Behoorlijke lengte. Wat gefractionneerd nog. <i>Mooi verweven. Evenwichtig. Toasty. Aangename tannines in finale.</i>	B-		
		C		

9. Domaine Le Théron, LE THERON

2002

15,40 €

Visueel :	Purperrood. Zeer diepe concentratie. <i>Diepe concentratie. Paarse rand. Geen evolutie.</i>	AA	1	
		A+	2	
Geur :	Open neus. Koffie, toasty in stille fase. Wat kruiden na walsen. <i>Silex, vuursteen. Complex. Veel fruit. Bloemig, viooltjes. Licht toasty.</i>	A	6	7
		B+		
		B		
Smaak :	Krachtige, maar toch heel toegankelijke aanzet. Toasty van neus komt terug in smaak. Wat licht droogtrekkende, maar edele tannines in finale. Lange afdronk. Eén van de betere wijnen van de avond. <i>Zijdezachte aanzet.</i> <i>Vlezig middenstuk. Nog gefractionneerd met zuurtje en tannine naast mekaar.</i>	B-		
		C		

10. Château Famaey, CUVÉE X

2003

17,84 €

Visueel :	Donkerrood. Gemiddelde concentratie.	AA		
		A+		
Geur :	Terpentijn. Beetje kruidig en gebrand.	A		
		B+		4
		B		3
Smaak :	Nog niet goed verweven. Jong. Wrange tannines. Schraal.	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		