

DEGUSTATIEFICHE

Degustatiethema : **Domaine DUJAC, Morey-Saint-Denis**

Plaats / Datum : Gudul's Kaffee, Moorsel 25/01/2010

Aantal proevers : 9 Wit: 1 Rood: 2-3-4-5-6-7-8-9-(10-11)

1. Morey-Saint-Denis, Chardonnay 2007 (13 %) +- 35 €

Visueel :	Lichtgeel. Helder.	AA	
		A	5
Geur :	Zestes van appelsien. Gebrande nootjes. Mineralen. Houttoets. Silex. Floraal. Complexe neus.	B+	4
		B	
Smaak :	Fijne aanzet. Frisse zuren in evolutie. Heel evenwichtig. Citrus in finale. Aangenaam bittertje op einde. Prachtige wijn met elegantie.	C	

2. Vosne Romanée Premier Cru Aux Malconsorts 2007 (13 %) 79 €

Visueel :	Echte pinot noir kleur. Zeer lichte concentratie.	AA	
		A	
Geur :	Heel open neus van jonge pinot noir aroma's. Aardbei, framboos. Snoepgoed, neusjes. Beetje fumé, silex. Wierookachtige kruidigheid.	B+	9
		B	
Smaak :	Jonge, zeer lichtvoetige, speelse wijn. Licht aangenaam bittertje in finale. Tannines nog niet helemaal verweven.	C	

3. Morey-Saint-Denis, Premier Cru 2002 (13 %) 65 €

Visueel :	Lichtrood. Helder. Lichte concentratie.	AA	
		A	2
Geur :	Open, complexe neus. Aardbeien, frambozen, bosbessen. Vanille. Kruiden. Rode martini.	B+	7
		B	
Smaak :	Stevige aanzet. Minder fruit dan in neus. Krachtig in evolutie, gebaseerd op terroir. Bloedappelsien, fumé. Droogtrekkend in finale, nog wat gecrispeerd. Finale zoals campari. Lange afdronk.	C	

4. Morey-Saint-Denis, Premier Cru 2001 (13 %) 55 €

Visueel :	Lichtrood. Iets geconcentreerder dan 3.	AA	
		A	9
Geur :	Animale toetsen. Kruidig. Vlierbessen. Cassis.	B+	
		B	
Smaak :	Soepele aanzet met evenwicht van rijp fruit en kruidigheid. Mineraal. Licht droogtrekkend in finale. Lange afdronk. Heeft meer body dan 3. Is beter op dronk.	C	

5. Morey-Saint-Denis, Premier Cru 1999 (13 %) 74 €

Visueel :	Kersenrood. Lichte tot gemiddelde concentratie.	AA	
		A	3
Geur :	Open neus. Kruidig. Cassis. Noten. Gebrande toetsen. Alcohol.	B+	6
		B	
Smaak :	Stevige aanzet. Kruidig en fruitig in evolutie. Confituur. Terroir. Meer zuren aanwezig. Wat strengere tannines in finale. Alcohol. Middellange afdronk.		
		C	

6. Bonnes Mares Grand Cru 2006 (13 %) 122 €

Visueel :	Rood. Mooie concentratie.	AA	
		A	7
Geur :	Rijp fruit, cassis. Kruiden. Grafiet, hazelnoot. Bos, paddestoelen.	B+	2
		B	
Smaak :	Stevige aanzet van frambozen, cassis. Bos, terroir. Heeft body. Licht uitdrogende tannines. Lange afdronk. Is een geconcentreerde wijn.		
		C	

7. Clos de la Roche 2002 (13 %) 115 €

Visueel :	Lichtrood. Lichte tot middelmatige concentratie.	AA	8
		A	1
Geur :	Complexe, open neus. Rijp rood fruit. Bosbessen. Paarse violetjes, roosjes. Vanille. Tabak, leder. Wierook.	B+	
		B	
Smaak :	Fijne aanzet van rijp rood fruit. Vol en vlezig in evolutie. Mooi verweven zuren en tannines. Warme, mooie afdronk. Wijn met fraîcheur, waarvan smaak en neus congruent zijn.		
		C	

8. Clos Saint Denis 2002 (13 %) 115 €

Visueel :	Lichtrood. Iets minder geconcentreerd dan 7.	AA	1
		A	8
Geur :	Complexe, maar iets minder intense neus dan 7. Rijp rood fruit. Kruidig. Amandelnootjes, marsepein.	B+	
		B	
Smaak :	Soepele aanzet. Meer finesse en minder krachtig in evolutie dan 7. Fijne zuren van krieken in finale. Lange, warme afdronk. Iets minder complex dan 7.		
		C	

9. Echézeaux Grand Cru 1999 (13 %) 115 €

Visueel :	Rood. Middelmattige concentratie.	AA	
		A	4
Geur :	Aanvankelijk vooral blauwgeaderde kaas. Reductieve toetsen, tertiair. Zoete toetsen van rijp fruit. Confituur van groene vijgen.	B+	5
		B	
Smaak :	Zoete aanzet van vijgen, bessen. Tannines zijn wat verdwenen. Niet krakend fris meer. Zware stijl van wijn. Warme, oude bourgogne.		
		C	

10. Domaine Piat & Co, Gevrey Chambertin 1947 (fles 1)

Visueel :	Lichtbruin. Helder. Lichte concentratie.	AA	
		A	1
Geur :	Initieel worcestersaus. Animale toetsen. Tertiair. Kelder. Champignon. Pels. Zweetvoeten. Na walsen en tijdje openstaan: vijgen, bepaalde zoetheid en reductieve toetsen.	B+	8
		B	
Smaak :	Aanzet van vijgen en zoete toetsen. Zuren en tannines zijn verdwenen. Is rond en vlezig. Lange afdrank van vijgen en krijt.		
		C	

11. Domaine Piat & Co, Gevrey Chambertin 1947 (fles 2)

Visueel :	Lichtbruin. Helder. Lichte concentratie (Niveau in fles was dieper onder stop weggezakt)	AA	
		A	
Geur :	Idem dan 10, maar veel minder intens.	B+	
		B	
Smaak :	Nog meer geëvolueerd dan 10. Neigt naar schraal, maar is nog niet kapot.		
		C	

9bis. Echézeaux Grand Cru 1999 (13 %) 115 € HERPROEFD OP 22/02/10

Visueel :	Typische pinot noir kleur. Lichte concentratie.	AA	
		A	11
Geur :	Zuivere pinot-geur. Rode bessen. Cassis. Zekere aardsheid, kruidigheid, kaneel.	B+	
		B	
Smaak :	Zuren in aanzet, die domineren. Fruit in evolutie, rozenwater, roze-bottel. Speels, lichtvoetig. Heel mooie wijn met finesse.		
		C	