

DEGUSTATIEFICHE

Degustatiethema: **Les Crus Bourgeois EXCEPTIONNELS, deel II**

Plaats / Datum : G. Walschap Londerzeel 22/11/2005

Aantal proevers : 9

Deguvin: Quotering

MWK: Quotering door 10 leden Moorselse WijnKring op 28/11/2005

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

0. Les Premices de Martet, Bordeaux 2003 6,70 €

Visueel :	Dakpannenrood. Gemiddelde concentratie. Waterige rand. <i>Licht evolutie op rand. Behoorlijke concentratie.</i>	Deguvin		MWK
		AA		
Geur :	Vrij gesloten. Licht kruidig. Beetje hout. Wat onderbos en herfstgeuren. <i>Discreet. Wat zwart fruit. Licht evolutie.</i>	A		
		B+		4
		B	9	6
Smaak :	Mollige aanzet. Gefragmenteerde zuurte en tannines. Weinig fruitig. Korte afdronk. <i>Goede aanzet. Fruit. Versmolten. Aangename tannines. Beetje vulling. Voldoende lengte.</i>	B-		
		C		

1. Chasse-Spleen, Moulis 1999 31,40 €

Visueel :	Dakpannenrood. Licht bruine rand. Diepe concentratie. <i>Donkerrood. Tamelijk evolutie.</i>	Deguvin		MWK
		AA		
Geur :	Open neus: rood fruit. Pels, animal na walsen. Kruidig. <i>Aangenaam. Cola, bosfruit. Na walsen: heel complex.</i>	A		3
		B+	4	7
		B	5	
Smaak :	Zachte aanzet. Mooie body. Rijpe tannines. Goed gestructureerde wijn. Robuust. <i>Goede aanzet. Beetje fruit. Goed verweven. Mooie tannines. Bittertje.</i>	B-		
		C		

2. Chasse-Spleen, Moulis 2001 33,10 €

Visueel :	Kersenrood. Duidelijk jongere kleur. Diepe concentratie. <i>Donkerrood.</i>	Deguvin		MWK
		AA		
Geur :	Gesloten in stille fase. Fruitig, framboos. Na walsen: animal, cacao, vanille. Fijne neus. <i>Discreet.</i>	A		8
		B+		2
		B	9	
Smaak :	Vrij zachte aanzet. Meer fruitigheid. Opstoot van zuurte en tannines, die nog niet zo "ingepakt" zijn. Heeft minder vulling. <i>Alles aanwezig, nog gefractionneerd.</i> <i>Nog krachtige tannines. Zuurte nog niet toegedekt. Nog niet harmonieus.</i>	B-		
		C		

3. Poujeaux, Moulis 2001 37,05 €

Visueel :	Kersenrood. Helder. Volle concentratie. <i>Donkerrood. Lichte evolutie. Sterke concentratie.</i>	Deguvin		MWK
		AA		
Geur :	Gesloten in stille fase. Na walsen: beetje zwart fruit en meer tertiaire geuren: leder, tabak, koffie. <i>Discreet.</i>	A		
		B+	6	7
		B	3	3
Smaak :	Zachte aanzet. Evenwichtig. Zachte, rijpe, verweven tannines. Gemiddelde lengte. Klassieke Franse wijn. <i>Soepele aanzet.</i> <i>Strenge tannines in evolutie. Zeer gebrand. Frisse zuren; vulling, maar stroef.</i>	B-		
		C		

4. Poujeaux, Moulis**1999****30,30 €**

Visueel :	Dakpannenrood. Oranje rand. Lichte veroudering. Diepe concentratie. <i>Meer evolutie.</i>	Deguvin		MWK
		AA		
Geur :	Gesloten. Na walsen: iets kruidig, cacao en tertiaire geuren. <i>Expressiever. Beetje fruit. Beetje pels.</i>	A		
		B+	8	7
		B	1	3
Smaak :	Soepele aanzet. Is krachtiger, vleziger met meer uitgesproken zuren en tannines. Gemiddelde afdronk. Is robuuster dan 3. <i>Goed verweven. Te gebrand, van aanzet tot finale.</i>	B-		
		C		

5. Potensac, Médoc**1999****18,56 €**

Visueel :	Robijnrood. Diepe concentratie. Licht waterige meniscus. Lichte evolutie. <i>Donkerrood. Lichte evolutie.</i>	Deguvin		MWK
		AA		
Geur :	Vrij gesloten in stille fase: wat rijp fruit. Na walsen: vooral tertiaire geuren: leder, hout en wat kruidigheid. <i>Gebrand. Vanille, chocolade.</i>	A	1	3
		B+	8	6
		B		1
Smaak :	Soepele aanzet, elegant. Elegant. Krachtig, met body en aangename zuren en tannines. Mooi verweven. Middellange afdronk. <i>Goede aanzet. Goed verweven. Nog beetje fruit.</i>	B-		
		C		

6. Potensac, Médoc**2001****21,20 €**

Visueel :	Purperrood. Diepe concentratie. <i>Donkerrood. Minder evolutie.</i>	Deguvin		MWK
		AA		
Geur :	Gesloten in stille fase. Na walsen: beetje gebrand, hout en tertiaire geuren. <i>Beetje vanille na walsen.</i>	A		
		B+	7	7
		B	2	3
Smaak :	Vlakke aanzet. Is hoekiger, wranger met groenere tannines. Adstringerende tannines in finale. Korte afdronk. <i>Stroef. Niet goed verweven. Minder vlezige structuur.</i>	B-		
		C		

7. Siran, Margaux**2001****30,60 €**

Visueel :	Kersen- tot purperrood. Diepe concentratie. Helder. <i>Diepe concentratie. Paars.</i>	Deguvin		MWK
		AA		1
Geur :	Niet expressief, wel duidelijk rijp fruit. Chocolade, cacao, hout. <i>Fruit. Vanille, ... Zeer complex.</i>	A	9	9
		B+		
		B		
Smaak :	Soepele aanzet, krachtig in evolutie. Zwart fruit. Wijn met body en mooi verweven tannines. Evenwichtig. Vrij lange afdronk. <i>Velours. Weerspiegeling van de neus. Aangename tannines. Licht kruidig.</i>	B-		
		C		

8. Siran, Margaux

1999

31,30 €

Visueel :	Kersenrood. Diepe concentratie. Licht oranje rand. Helder. Lichte veroudering. <i>Diepe concentratie.</i>	Deguvin		MWK
		AA		5
Geur :	Duidelijke neus met meer animale toetsen, zeker na walsen. Cassis. <i>Nog complexer dan 7. Uitbundig.</i>	A	4	5
		B+	4	
		B		
Smaak :	Soepele aanzet. In smaak ook meer geëvolueerd. Wat uitdrogende tannines in finale. Lange afdronk. <i>Velours. Toegankelijker dan 7. Heel vlezig. Gebrande toets in evenwicht.</i>	B-		
		C		

9. Labégorce-Zédé, Margaux

1999

30,40 €

Visueel :	Kersenrood. Diepe concentratie. Lichte veroudering aan de rand. <i>Diepe concentratie. Iets meer evolutie, maar minimaal.</i>	AA		4
		A+		
Geur :	Niet uitbundige neus met eerder tertiaire geuren (leder, tabak, licht animaal) <i>Gesloten. Eucalyptus. Thijm. Tabak.</i>	A		4
		B+	9	2
		B		
Smaak :	Soepele aanzet. Verweven en evenwichtig met vrij strenge afdronk. Tertiair in retro. Vrij korte afdronk. <i>Kruidig in evolutie. Iets kortere afdronk dan 8. Fruitige aanzet (zwart fruit).</i>	B-		
		C		

10. Labégorce-Zédé, Margaux

2001

30,40 €

Visueel :	Jonger van kleur dan 9. Diepe concentratie. <i>Donkerrood tot paars. Diepe concentratie. Geen evolutie.</i>	AA		1
		A+		
Geur :	Zwart en rood fruit. Nieuwe eik, koffie, cacao. Duidelijke en complexe neus. <i>Discreet. Na walsen: zwarte bessen.</i>	A	4	8
		B+	5	1
		B		
Smaak :	Soepele aanzet. Verweven, evenwichtig en stevig tot in finale. Lange afdronk. <i>Evenwichtig. Vlezig. Strenge tannines. Minder subtiel dan 9.</i>	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		