

DEGUSTATIEFICHE

Degustatiethema: **Château de FOSSE-SECHE, AOC Saumur**

Plaats / Datum : G. Walschap Londerzeel 20/06/2006

Aantal proevers : 11 Wit: 1-2-3 Rood: 4-5-6-7

Deguin: Quotering

MWK: Quotering door 9 leden Moorselse WijnKring op 26/06/2006

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

1. Kleine Zalze, Chenin, Stellenbosch Zuid-Afrika 2004 (14%) 6,45 €

Visueel :	Licht goudgeel. Helder. <i>Intens geel. Helder.</i>	Deguin		MWK
		AA		
Geur :	Vrij open neus. Exotisch rijp fruit. Lychee. Peer. Rijpe stekelbes. Intenser nog na walsen. <i>Geel rijp fruit. Bloemetjes, linde. Na walsen: wat terpentijn, kruidig.</i>	A		
		B+	4	3
		B	7	6
Smaak :	Vrij krachtige, mollige, aangename aanzet. Rijp fruit. Middelmattige lengte. In retro idem als neus. Warmte, licht bittertje en beetje CO ₂ -prik in afdronk. <i>Soepele aanzet. Evenwichtig. Vrij lange afdronk. Meer robuust dan elegant. Bittertje.</i>	B-		
		C		

2. Saumur Blanc Sec Arcane 2004 (14%) 11,50 €

Visueel :	Citroen- tot goudgeel. Helder. <i>Helder. Iets diepere concentratie.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Gesloten, ook na walsen. Komt iets meer open na tijdje openstaan. Exotisch fruit. <i>Hout. Complex na walsen. Exotisch fruit, lactisch.</i>	A		
		B+	5	4
		B	6	5
Smaak :	Heel discrete, fijne aanzet. Evenwichtig. Bittertje in afdronk. Warmte ook in afdronk. Krachtige wijn. <i>Frisse zuren, citrus. Sterfruit. Expressief bitter in afdronk.</i>	B-		
		C		

3. Saumur Blanc, Tris de la Chapelle 2003 (14,5%) 37,55 €

Visueel :	Strogeel. Diepe concentratie. Helder. <i>Strogeel. Diepe concentratie.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Eerst houtvuur, gloeiende houtskool. Na openstaan: ook exotisch fruit en botertoets. Complexe neus. <i>Beetje fruit, ananas. Farmacie. Floraal. Honing.</i>	A	7	3
		B+	4	5
		B		1
Smaak :	Weelderige, mollige aanzet. Evenwichtig, krachtig. Zuivere en complexe wijn. <i>Honing. Gemiddelde aanzet. Vettig. Evenwichtig met nog restsuikers. Warme afdronk. Roze pompelmoes.</i>	B-		
		C		

4. Saumur - Champigny Rouge 2003 (12%) 11,50 €

Visueel :	Donkerrood. Diepe concentratie. Wat veroudering aan de rand. <i>Donkerrood.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Open neus: steenfruit, kriekenjenever, wat bessen, animaal, bosgrond. <i>Open neus. Lactisch. Na walsen: rood fruit. Heel mooi, complex.</i>	A		
		B+		1
		B	7	8
Smaak :	Nog vrij vlotte aanzet. Streng in evolutie, ruw. Veel, strenge tannines en grondsmak in finale. <i>Vlakke aanzet. Beetje uitdrogend. Fruitbom van de neus niet aanwezig in de mond. Ruwe tannines.</i>	B-	4	
		C		

5. Saumur Rouge 2003 (13%) 11,50 €

Visueel :	Donkerrood. Diepe concentratie. <i>Diepe concentratie. Paarse rand.</i>		Degustin	MWK
		AA		
		A+		
Geur :	Complexer dan 4. Zwart fruit, licht animal. <i>Complex. Rijp steenfruit. Kersenpit. Vuursteen.</i>	A		
		B+	5	9
		B	6	
Smaak :	Krachtige aanzet. Aangenamere tannines. Evenwichtig met body. Tanninerijke finale. Zwart fruit in retro. <i>Goede aanzet. Goed verweven. Kruidig. Strenger. Robuuste, doortimmerde wijn.</i>	B-		
		C		

6. Saumur Rouge, La Clef de Voûte 2003 (13%) 20,05 €

Visueel :	Donkerrood. Diepe concentratie. Jonger van kleur dan 4 en 5. <i>Donkerrood. Sterke concentratie. Geen evolutie.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Mooie neus: fruitig, hout... <i>Rokerig. Hout. Rijp donkerrood fruit.</i>	A	2	2
		B+	8	7
		B	1	
Smaak :	Krachtige aanzet en harmonieus in evolutie tot finale. Tanninerijke finale. Lange afdronk. Is complexer dan 5. <i>Krachtige aanzet met veel fruit. Tannines in evolutie. Heel streng. Nog jonge zachte tannines.</i>	B-		
		C		

7. Saumur Rouge, Réserve du Pigeonnier 2002 (12,5%) 32,60 €

Visueel :	Inktzwart met nog jonge, kardinaalrode rand. <i>Voilérand. Lichtere concentratie.</i>	AA		
		A+	3	
Geur :	Rijp zwart fruit, hout. Rijpingskelder. <i>Fijne neus. Zeer complex. Moeilijk open te komen. Jeneverbes.</i>	A	8	8
		B+		1
		B		
Smaak :	Soepele, en toch krachtige aanzet. Zeer evenwichtig. Goed verweven, fijne tannines. Lange afdronk. <i>Zijdezachte tannines. Materie, maar nog niet vervlochten. Alles aanwezig. Sterke bewaarkracht.</i>	B-		
		C		

8.

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