

# DEGUSTATIEFICHE

Degustatiethema: **Domaine GOISOT, Côtes d' Auxerre**

Plaats / Datum : G. Walschap Londerzeel 15/12/2009

Aantal proevers : 5

Deguvin: Quotering

MWK: Quotering door 9 leden Moorselse WijnKring op 14/12/2009

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

## 1. Bourgogne Aligoté 2007 ( 12,5 % ) 10,18 €

Visueel :	Lichtgeel met groene tint. Tranend. <i>Lichtgeel. Helder.</i>	Deguvin		MWK
		AA		
Geur :	Open neus. Citrusfruit. Alcoholtoets. <i>Bloesems. Mineralig, appelmoes, zestes.</i>	A		
		B+		2
		B	4	7
Smaak :	Frisse aanzet. Citrusfruit. Minerale toetsen in evolutie. Aangename, maar vlakke zuren. Bittertje in finale. Middelmatische tot lange afdronk. <i>Frisse aanzet, groene appel, dan een licht oxydatief midden, middelmatig lange afdronk. Elegant wijntje.</i>	B-	1	
		C		

## 2. Saint-Bris, Moury, Sauvignon Blanc 2006 ( 12,7 % ) 11,85 €

Visueel :	Lichtgeel. Kleine groene tint. <i>Lichtgeel. Helder.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Initieel buxus, valt weg nadien. Dierlijk, zeker na walsen. Meststof. Gistreuk. <i>Gebrande nootjes, zwaveltoetsen. Mest, mineralen.</i>	A		1
		B+		7
		B	5	1
Smaak :	Geen sterke aanzet. Steviger in evolutie. Groen onrijp fruit, grany smith. Mooiere zuren. Bittertje in finale. Lange afdronk. <i>Stevige aanzet van gebrande toetsen, gedragen dr frisse zuren. Midden:enkele bittertjes. Matig lange, elegante finale van citrus.</i>	B-		
		C		

## 3. Saint-Bris, Moury, Sauvignon Blanc 2007 ( 12,7 % ) 11,85 €

Visueel :	Iets intenser geel. Tranend. <i>Zeer licht geel en helder.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Gesloten. Rijp fruit. Oxydant. Alcohol. Minerale geuren. <i>Gesloten voor walsen. Na walsen: exotisch fruit en geraspte pompelmoeschil.</i>	A		
		B+		9
		B	5	
Smaak :	Vrij zachte aanzet. Agrum in evolutie. Bittere afdronk, noten in nasmaak. <i>Stevige aanzet exotisch fruit. Zeer stevige zuren met een gemiddeld lange finale van citrus en pompelmoeschil. Een evenwichtig wijntje.</i>	B-		
		C		

## 4. Saint-Bris, Exogyre Virgule, Sauvignon Blanc 2007 ( 12,7 % ) 11,85 €

Visueel :	Strogeel met groene tint. Vettig tranend. <i>Zeer licht geel en helder.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Meststof. Mineralen. Roze pompelmoes. <i>Rokerig, houtskool, exotisch fruit.</i>	A		1
		B+		8
		B	4	
Smaak :	Frisse aanzet. Agrum in evolutie. Mooie, wat dominante zuren van begin tot einde. <i>Frisse aanzet ( groene appel ). Stevig midden en een lange exotische finale.</i>	B-	1	
		C		

**5. Saint-Bris, Corps de Garde, Fié Gris 2007 ( 12,7 % ) 15,64 €**

Visueel :	Lichtgeel met groene tinten. Vettig tranend.  <i>Lichtgeel. Helder.</i>		Deguvin	MWK
		AA		
Geur :	Redelijk gesloten. Mineralen. Mest, fruit. Neus komt meer open met openstaan.  <i>Mineralig. Citrus. Zestes. Lychee. Pompelmoes.</i>	A		4
		B+	2	4
		B	3	1
Smaak :	Frisse, zurige aanzet. Mooi samenspel van fruit en zuren. Bittere van pompelmoes. Lange afdronk. Meer complexe wijn. <i>Stevige aanzet ( citrus ).</i> <i>Exotisch midden gevolgd door een lange en frisse finale van zuurtjes en bittertjes</i>	B-		
		C		

**6. Bourgogne, Côtes d' Auxerre, Chardonnay 2007 ( 13 % ) 11,45 €**

Visueel :	Iets intenser geel.  <i>Lichtgeel. Helder.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Fris fruit. Houttoets. Room. Vet. Mineralen.  <i>Gebrande nootjes, mineralig. Lychie, cocos.</i>	A		
		B+		8
		B	5	1
Smaak :	Molligere aanzet. Onrijp fruit in evolutie. Iets minder lange afdronk met vanille. <i>Zeer frisse aanzet</i> <i>en een toasty midden. Stevige en complexe finale van citrus en honing.</i>	B-		
		C		

**7. Bourgogne, Côtes d' Auxerre, Corps de Garde 2006 ( 13 % ) 14,71 €**

Visueel :	Iets intenser geel. Mooi tranend.  <i>Strogeel. Helder.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Vrij gesloten. Na walsen: schil van sinaasappel. Boter, romig.  <i>Gebrande nootjes. Zestes. Exotisch fruit. Complexe neus.</i>	A	2	6
		B+	3	3
		B		
Smaak :	Mollige aanzet met nervositeit. Kruidigheid. Vanille. Amandelnootjes. Zoete perzik. Lange, frisse afdronk. Cfr Chabliswijn. <i>Stevige aanzet. Gebrand, toasty. Exotisch fruit gedragen door zuren, vettig.</i>	B-		
		C		

**8. Bourgogne, Côtes d' Auxerre, Biaumont 2006 ( 13 % ) 19,03 €**

Visueel :	Iets intenser geel. Vettig tranend.  <i>Lichtgeel. Helder.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Open neus. Aangename lijmgneur ( aceton ). Alcohol. Peer, banaan, lychee. Fruitpapje. Perzik. Complexe neus. <i>Amandelen, gebrand, exotisch fruit. Lactische toetsen, melk, boter, yoghurt.</i>	A	5	6
		B+		3
		B		
Smaak :	Soepele aanzet. Rijp fruit, vanille, botertoets. Peren. Wat honing in finale. Mooi evenwicht tussen fijne zuren en fruit ( nectarine ). Lange afdronk. <i>Sterke</i> <i>aanzet, exotisch fruit en zuurtjes, mollig middenstuk. Lange zuivere finale van yoghurt en gebrande toetsen.</i>	B-		
		C		

**9. Bourgogne, Côtes d' Auxerre, Biaumont 2005 ( 13 % ) 19,03 €**

Visueel :	Dieper geel. Helder.  <i>Strogeel. Helder.</i>		Deguvin	MWK
		AA		
		A+	4	
Geur :	Open neus. Bloemetjes, rijp fruit. Na walsen: vanille, zoet. Complexe neus.  <i>Eau de vie, bruine appel, licht oxydatieve toetsen.</i>	A	1	6
		B+		3
		B		
Smaak :	Krachtige, volle aanzet. Rijp geel fruit, geconfijt fruit. Zoethout. Aangename zuren in finale. Klein bittertje. Complexe wijn. <i>Stevige aanzet van bruine appel, toast, en licht oxydatieve toetsen. Lange, frisse finale.</i>	B-		
		C		

**10. Maison Clavelier, Corton-Charlemagne Grand Cru 1994 ( 13 % ) ? €**

Visueel :	Okergeel. PS: kurk onder capsule vertoonde schimmel en was helemaal doornat.  <i>Strogeel. Helder.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Zeer open neus: tertiaire geuren.  <i>Bruine appel, hout. Oxydatieve toetsen, smout, amandelen.</i>	A		9
		B+		
		B		
Smaak :	Zuren nog aanwezig, maar kurksmaak komt erdoor. <i>Zeer stevige aanzet van bruine appel en amandelen. Zeer frisse zuren en smout. Mooi midden en een toasty finale. Mooi geëvolueerde wijn.</i>	B-		
		C	5	

**11.**

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

**12.**

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