

## DEGUSTATIEVERSLAG

Degustatiethema : **MEURSAULT vs MONTRACHET**

Plaats / Datum : Gudul's Kaffee, Moorsel 04/07/2011

Aantal proevers : 9

### 1. Meursault Perrières, Pierre Morey 2000 ( 13,5 % ) 74,20 €

Visueel :	Goudgeel. Helder.	AA	
		A	9
Geur :	Geen overweldigende neus. Rijpe toetsen van sterfruit, ananas, boter, houttoets, kalk.	B+	
		B	
Smaak :	Rijpe, volle aanzet. Mineralig en ziltig in evolutie. Rijpheid van ananas. Honing, acacia. Bittertje in finale met zilte toets van zeezout. Wijn met finesse.	C	

### 2. Puligny-Montrachet, Louis Carillon et Fils 2001 ( 13,5 % ) 37,50 €

Visueel :	Goudgeel. Helder.	AA	
		A	8
Geur :	Rijp exotisch fruit, citrus.	B+	1
		B	
Smaak :	Krachtige, volle aanzet van rijp fruit. Mooie zuurtjes en evolutie en finale. Schil van pompoelmoes. Bittertje in finale. Vrij lange afdronk.	C	

### 3. Puligny-Montrachet " Les Enseignères ", Verget 2002 ( 13 % ) 55,00 €

Visueel :	Licht goudgeel.	AA	5
		A	4
Geur :	Initieel vrij gesloten. Rijp fruit, sterfruit. Mineraliteit. Na walsen: honingtoetsen, fruit, calvados. Hout, gebrand vat, nootjes.	B+	
		B	
Smaak :	Krachtige, volle aanzet van rijp fruit, ondersteund door mooie zuren. Hout is ook mooi verweven aanwezig. Lange afdronk.	C	

### 4. Meursault Premier Cru, Clos des Perrières, Albert Grivault 2003 ( 14 % ) 69,50 €

Visueel :	Lichtgeel. Helder.	AA	2
		A	7
Geur :	Lichte reductie. Mineraliteit, vuursteen, ziltigheid. Acacia.	B+	
		B	
Smaak :	Volle, mollige aanzet. Evenwichtig. Acacia-honing, peren, abrikozen. Smaak van ultralicht fruitsap, fruitigheid. Kruidig.	C	

**5. Meursault, J.F. Coche-Dury 1999 ( 12,5 % ) 37,50 €**

Visueel :	Goudgeel.	AA	
		A	7
Geur :	Gezwaveld, sulfer. Exotisch fruit. Na walsen: sinaas, varens, strobloemen.	B+	2
		B	
Smaak :	Stevige aanzet van citrus, mandarijntjes. Stevige zuren in evolutie en finale. Mandarijntjes. Lange afdronk. Bombastisch van stijl. Krachtige wijn met minder finesse.	C	

**6. Puligny-Montrachet Premier Cru, "Les Referts", J.M. Boillot 1999 ( 13 % ) 54,80 €**

Visueel :	Lichtgeel.	AA	9
		A	
Geur :	Varens. Na walsen: exotisch, rijp fruit; ananas, peren, citronella.	B+	
		B	
Smaak :	Mooie aanzet van peren, abrikozen. Zeer evenwichtig met fraîcheur. Zeer lange afdronk. Wijn met finesse.	C	

**7. Puligny-Montrachet, Domaine Leflaive 1999 ( 13,5 % ) 51,50 €**

Visueel :	Lichtgeel. Helder.	AA	3
		A	6
Geur :	Mineraliteit. Sterfruit. Peren. Floraal. Gebrand. Licht gezwaveld. Bakkersgist.	B+	
		B	
Smaak :	Mooie aanzet van sterfruit. Mooie zuurtjes en mollige toets in evolutie. Gebrande toetsen. Veel bittertjes. Grapa in afdronk.	C	

**8. Meursault Désirée, Domaine des Comtes Lafon 2001 ( 13 % ) 72,50 €**

Visueel :	Goudgeel. Helder.	AA	
		A	8
Geur :	Exotisch fruit. Rijpe, geblutste appel.	B+	1
		B	
Smaak :	Stevige aanzet, frisse zuren in evolutie met pompelmoes, citrus, appel, calvados. Lange afdronk met stevige zuren.	C	

**9. Puligny-Montrachet Premier Cru, Les Champs Canet 1990 ( 13,5 % ) 22,00 €**

Visueel :	Goudgeel.	AA	5
		A	4
Geur :	Ziltigheid, turf van whisky. Humus, fruit. Hooi, stro. Gebrandheid. Complexe neus.	B+	
		B	
Smaak :	Zachte zuren zijn mooi verweven met sap van fruit, eik, fumétoetsen. Wijn met rondheid.		
		C	

**10. Puligny-Montrachet Premier Cru, "Les Combettes", R. Carillon-Virot 1988 ( 12,5 % ) 22,00 €**

Visueel :	Lichtgeel met groene schijn.	AA	
		A	
Geur :	Toetsen van veroudering: citruszuur, natte doek, champignons.	B+	6
		B	3
Smaak :	Kurkdroge aanzet van stevig zuur dat blijft tot finale.		
		C	

**11.**

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

**12.**

Visueel :		AAA	
		A	
Geur :		B+	
		B	
Smaak :			
		C	