

DEGUSTATIEFICHE

Degustatiethema: **NUITS-SAINT-GEORGES vs VOSNE-ROMANEE**

Plaats / Datum : G. Walschap Londerzeel 20/11/2007

Aantal proevers : 6

Deguvin: Quotering **MWK**: Quotering door 9 leden Moorselse WijnKring op 19/11/2007

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

1. Dom. Bocquenet, Aux St.Julien, Nuits-Saint-Georges, 2002 (13 %) 25,77 €

Visueel :	Kersenrood. Helder. Lichte concentratie. Geen veroudering. <i>Gemiddelde concentratie. Geen evolutie.</i>	Deguvin		MWK
		AA		
Geur :	Middelmatige neus. Beetje rood fruit, kruidigheid. Animaal na walsen. <i>Beetje kruidig. Steenfruit.</i>	A	1	5
		B+	5	4
		B		
Smaak :	Zachte aanzet. Mooi verweven. Goede body. Kruidig. Bittertje. Middellange afdronk. <i>Zachte aanzet. Kersen, beetje kruidig. Vlezig. Rijp rood fruit. Goed verweven.</i>	B-		
		C		

2. Dom. Bocquenet, Vosne-Romanée 2002 (13 %) 25,77 €

Visueel :	Kersenrood. Helder. Iets bruiner dan 1. Waterige rand. <i>Mattere kleur dan 1. Gemiddelde concentratie.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Iets meer gesloten dan 1. Complexer na walsen: animaal, pels. Minder fruit, wat kruiden. <i>Heel fijn. Complex. Fruitig.</i>	A		4
		B+	5	5
		B	1	
Smaak :	Toegankelijke aanzet. Fruitig. Drop. Kruidig. Verweven. Minder krachtig en complex dan 1. Bittertje en kortere afdronk. <i>Zachte aanzet.</i> <i>Minder krachtig. Houttoets. Licht uitdrogende tannines. Langere afdronk.</i>	B-		
		C		

3. Dom. Bocquenet, Aux St.Julien, Nuits-Saint-Georges, 2003 (13,5 %) 25,77 €

Visueel :	Kersenrood. Lichte tot gemiddelde concentratie. <i>Kersenrood. Gemiddelde concentratie.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Animaal in stille fase. Na walsen: intenser + beetje fruit, leder en kruiden. <i>Pels. Na walsen: humus. Stevig kruidig. Rhum.</i>	A	2	9
		B+	3	
		B	1	
Smaak :	Mollige aanzet. Fruitig. Zwarte snoepjes, drop. Mooi verweven. Bittertje. Korte afdronk. <i>Heel mollig. Typisch voor 2003. Vlezig.</i> <i>Goed verweven. Krachtige tannines. Kriek op jenever. Meer andere toetsen dan fruit</i>	B-		
		C		

4. Dom. Bocquenet, Vosne-Romanée 2003 (13 %) 25,77 €

Visueel :	Kersenrood. Lichte veroudering. Lichte tot gemiddelde concentratie. <i>Kersenrood. Beetje meer concentratie.</i>	AA		1
		A+		
Geur :	Iets meer gesloten. Rood fruit. Licht animaal na walsen. <i>Rijp rood fruit. Chocolade. Vanille. Beloofd meer dan mond.</i>	A	2	
		B+	4	8
		B		
Smaak :	Vlotte aanzet. Krachtige, fijne tannines in evolutie. Mooi verweven. Iets molliger einde. Middellange afdronk. <i>Stevige aanzet. Welig in evolutie. Bittertje in finale. Bosaardbei. Minder vlezig.</i>	B-		
		C		

5. Dom. Méo-Camuzet, Nuits-Saint-Georges, 2000 (13 %) 39 €

Visueel :	Dakpannenrood. Lichte concentratie. Bruine meniscus met veroudering. <i>Lichte concentratie. Waterige rand. Evolutie.</i>	Deguvin		MWK
		AA		3
Geur :	Animaal, bestendig na walsen. Pels, cederhout. Geen fruit meer. <i>Pels. Reductie. Kruidig, animaal. Drop, caramel.</i>	A		6
		B+	5	
		B	1	
Smaak :	Soepele aanzet. Vrij rechtlijnige evolutie. Caramel. Vrij korte afdronk. Oudere wijn. <i>Frisse aanzet. Evenwichtig. Fruitig. Gebrande toetsen: koffie, tabak. Chocolade. Lange afdronk.</i>	B-		
		C		

6. Dom. Méo-Camuzet, Vosne-Romanée, 2000 (13 %) 39 €

Visueel :	Dakpannenrood. Matige concentratie. PN-kleur. <i>Lichte concentratie. Waterige rand.</i>	AA		5
		A+		
Geur :	Meer open en krachtiger dan 5. Cederhout. Koffie. <i>Sterk kruidig. Na walsen: intens steenfruit.</i>	A	2	2
		B+	4	2
		B		
Smaak :	Goede aanzet. Fruitig. Mooi verweven. Middellange afdronk. Mist wat body. <i>Steviger dan 5. Rood steenfruit. Kruidig. Mooie tannines. Groene paprika. Lange, warme afdronk.</i>	B-		
		C		

7. Dom. Jean Grivot, Nuits-Saint-Georges, 1^e Cru " Les Boudots " 2002 (13 %) 53,60 €

Visueel :	Kersenrood. Matige concentratie. <i>Lichte concentratie. Waterige rand.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Eerder gesloten. Initieel sterfputje. Na walsen: beetje kruiden en fijn. <i>Rokerig. Houttoets. Rozenblaadjes.</i>	A	2	9
		B+	4	
		B		
Smaak :	Soepele, zachte aanzet. Verweven. Voldoende fruit. Complex. Mooi zuurtje. Stevige body. Middellange afdronk. <i>Heel complex van aanzet tot finale. Vlezig. Warme afdronk. Chocolade.</i>	B-		
		C		

8. Dom. Jean Grivot, Vosne-Romanée " Bossières " 2002 (13 %) 33,50 €

Visueel :	Kersenrood. Iets geconcentreerder dan 7. Lichte waterrand. <i>Gemiddelde concentratie. Waterige rand. Lichte evolutie.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Gesloten. Na walsen: beetje animaal, beetje kersen, rood fruit. <i>Hout. Tabak. Mineraal. Na walsen: bos.</i>	A	4	
		B+	2	9
		B		
Smaak :	Mooie aanzet, inclusief bittertje. Vlezig. Fruitig. Mooi verweven. Krachtige tannines. Middellange afdronk. Beetje hout. <i>Lichte aanzet. Groenig in evolutie. Onrijp. Schimmel.</i>	B-		
		C		