

# DEGUSTATIEFICHE

Degustatiethema: Erik Demiddeleer: LE CLOS DE LA TOUCHE

Plaats / Datum : G. Walschap Londerzeel 20/04/2004

Aantal proevers : 10 Droog Wit: 1 Rosé: 2-3 Rood: 4-5-6 Zoet wit: 7-8-9-10

Deguvin: Quotering MWK: Quotering door 10 leden Moorselse WijnKring op 26/04/2004

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

## 1. Anjou Blanc Sec ( Chenin 65 à 70% - Sauvignon 35 à 30% ) 2003 5,25 €

Visueel :	Licht goudgeel. Helder. Mooie kleur.  <i>Geel. Helder.</i>		Deguvin	MWK
		AA		
		A+		
Geur :	Gesloten in stille fase. Na walsen: rijp exotisch fruit, aardbeien. Lichte chenin-impresie.  <i>Rokerig hout. Bloemen. Na walsen: rijp, exotisch fruit, ananas. Zoete toets.</i>	A		
		B+	7	
		B	3	10
Smaak :	Mollige tot zoete aanzet. Zeer aangenaam zuur in het midden wat hem evenwichtig maakt. Wat exotisch fruit, rijpe golden-appel. Goede lengte.  <i>Zoete aanzet. Bittertje in evolutie. Fijn zuur. Mollige overheerst.</i>	B-		
		C		

## 2. Cabernet d'Anjou ( 100% Cabernet Franc ) 2002 4,70 €

Visueel :	Zalmkleur. Helder.  <i>Zalmkleur. Licht amberkleurig. Heel lichte concentratie.</i>			
		AA		
		A+		
Geur :	Snoepgoed, nog sterker na walsen. Fruitig ( gele appel, perzik ). Minder stabiele neus.  <i>Weinig fruit. Gepelde ajuin. Tabak.</i>	A		
		B+		
		B	10	10
Smaak :	Mollige aanzet. Goede zuren aanwezig. Fruitig. Minder body. Licht uitdrogend in finale. Minder lange afdronk.  <i>Zwakke aanzet. Mollig. Rijpe appel. Mist lengte.</i>	B-		
		C		

## 3. Cabernet d'Anjou 2003 4,70 €

Visueel :	Uienschil. Neigend tot amberkleurig.  <i>Uienpel. Meer concentratie.</i>			
		AA		
		A+		
Geur :	Gesloten in stille fase. Na walsen: licht verschaald, licht oxydatief. Weinig expressief.  <i>Fruitig, zoete aardbei. Peperkoek.</i>	A		
		B+		
		B	6	10
Smaak :	Zoete aanzet. Te weinig zuren. Vlak, geen body. Korte afdronk met oxydatieve toets.  <i>Zoeter dan 2. Vlak. Bijna plakkerig: mist zuurte.</i>	B-	4	
		C		

## 4. Anjou Rouge ( 100% Cabernet Sauvignon ) 2002 8,00 €

Visueel :	Kersenrood. Diepe concentratie. Voilé.  <i>Donkerrood. Wazig: voilé.</i>			
		AA		
		A+		
Geur :	Zwart fruit in stille fase. Na walsen: iets chemisch ( vernis ), kruidig ( muskaatnoot ).  <i>AzijNSTEEK. Opgelegde kriecken. Chemisch. Intenser na walsen.</i>	A		
		B+		
		B		1
Smaak :	Chemische opstoot. Magere structuur. Uitdrogend. Korte afdronk. PS: Slechte stof.  <i>Zwakke aanzet. Ruw. Oxydatief.</i>	B-	10	
		C		9

**5. Anjou Rouge**
**2001**
**8,00 €**

Visueel :	Kersenrood. Iets mindere concentratie. Helder. Waterige meniscus.  <i>Lichtrood. Helder.</i>		Deguvin	MWK
		AA		
		A+		
Geur :	Zwart fruit in stille fase. Licht animaal na walsen.  <i>Rijp fruit. Beetje hout. Licht vanille. Snoepwinkel.</i>	A		
		B+		
		B	10	10
Smaak :	Goede, evenwichtige aanzet. Voldoende zuren, maar nogal vlak. Licht uitdrogend in finale. <i>Eentonig zurte. Vlak.</i>	B-		
		C		

**6. Anjou Rouge**
**2000**
**8,00 €**

Visueel :	Kersenrood met paarse rand. Diepere concentratie.  <i>Donkerrood. Weinig evolutie. Waterige meniscus.</i>			
		AA		
		A+		
Geur :	Iets meer gesloten dan 5. Animaal, struikgewas, nat bos.  <i>Zurig. Krieken.</i>	A		
		B+		
		B	10	10
Smaak :	Ronde aanzet, zurte in evolutie. Weinig souplesse, strenge afdronk. Nogal ruwe wij.  <i>Zachte aanzet. Zurte overheersend. Iets meer kracht dan vorige.</i>	B-		
		C		

**7. Coteaux du Layon ( 100% Chenin )**
**2003**
**8,70 €**

Visueel :	Goudgeel. Helder.  <i>Goudgeel. Helder. Mooi.</i>			
		AA		
		A+		
Geur :	Gesloten in stille fase. Na walsen: exotisch fruit, banaan, honing, weëig.  <i>Zoet exotisch fruit. Honing. Perzik.</i>	A		
		B+	9	3
		B	1	7
Smaak :	Zachte, zoete aanzet. Voldoende zuren in evolutie die de wijn evenwichtig maken. Goede lengte.  <i>Iets te plakkerig. Zoete aanzet, kort fris zuurtje. Ook vleugje bitterheid.</i>	B-		
		C		

**8. Coteaux du Layon**
**2002**
**8,70 €**

Visueel :	Goudgeel. Helder.  <i>Lichtgeel. Helder.</i>			
		AA		
		A+		
Geur :	Vrij gesloten zowel in stille fase als na walsen. Ietsje ananas na openstaan.  <i>Citroen. Rijp fruit.</i>	A		1
		B+		9
		B	10	
Smaak :	Zoete aanzet. Meer zurte, gebrek aan vulling, minder evenwichtig, minder lengte. In finale wat kleverig. <i>Mollige aanzet. Mooi zuur, goed verweven.</i>  <i>Vulling. Mooi voorbeeld van Chenin. Niet plakkerig.</i>	B-		
		C		

**9. Coteaux du Layon**

**2000**

**8,70 €**

Visueel :	Iets dieper goudgeel. Helder.  <i>Goudgeel.</i>		<b>Deguvin</b>	<b>MWK</b>
		AA		
Geur :	Vrij gesloten in stille fase. Na walsen: iets synthetisch, rozijnen, honing.  <i>Iets muf. Paddestoelen. Chemisch.</i>	A		
		B+	5	
		B	5	10
Smaak :	Mollig met lichte CO <sub>2</sub> -prik in aanzet. Licht zuurtje in evolutie. Goed in balans.  <i>Rijp fruit. Goed ondersteund. Ander zuur dan vorige.</i>	B-		
		C		

**10. Coteaux du Layon**

**1999**

**8,70 €**

Visueel :	Donker goud- tot strogeel. Helder.  <i>Goudgeel.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Stille fase: honing, rozijnen. Na walsen: lichte botrytistoets.  <i>Gesloten. Na walsen: honing, champignons, geperst fruit. Botrytistoetsje.</i>	A	5	1
		B+	5	6
		B		3
Smaak :	Krachtige aanzet. Mooie balans. Exotisch fruit. De retro is gelijk aan de neus. Mooie lengte. <i>Mooie aanzet. Beetje te weinig citruszuur. Meest krachtige. Goede afdrank.</i>	B-		
		C		

**11.**

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