

DEGUSTATIEVERSLAG

Degustatiethema : **Wijnen van JACKY BLOT, Loire**

Plaats / Datum : Gudul's Kaffee, Moorsel 28/09/2015

Aantal proevers : 7 (vanaf wijn 6: 8) Mousserend: 1 Wit: 2-3-4-5-6 Rood: 7-8-9-10-11.

1. Dom. La Taille aux Loups, Montlouis sur Loire, Triple Zéro (12,5 %) 19 €

Visueel :	Strogeel. Helder. Lichte pareling.	AA	
		A	
Geur :	Beetje geblutste appel, beetje gist.	B+	1
		B	6
Smaak :	Soepele aanzet van rijpe appel, nadien peren. Bittertjes en gist in finale. Nogal monotoon. Vrij korte afdronk.	C	

2. Dom. La Taille aux Loups, Montlouis sur Loire, Les Dix Arpents 2012 (12,5 %) 15 €

Visueel :	Citroengeel. Helder.	AA	
		A	
Geur :	Fruit: sap van oogstappel, appelmoes, wit van peren.	B+	1
		B	6
Smaak :	Sap van appel en peren in aanzet. Voldoende zuren, die niet storend zijn. Egaal middenstuk met mineraliteit. Correcte wijn.	C	

3. Dom. La Taille aux Loups, Vouvray, Les Caburoches 2012 (12,5 %) 15 €

Visueel :	Strogeel. Helder.	AA	
		A	
Geur :	Fruit: appels en peren. Beetje caramel.	B+	3
		B	4
Smaak :	Fruitige aanzet van appel met licht zuurtje. Nadien wat honing. Middelmattige afdronk. Is vrij calvadosachtig.	C	

4. Dom. La Taille aux Loups, Vouvray, Clos de Venise Monopole 2012 (13 %) 33 €

Visueel :	Strogeel. Helder.	AA	
		A	
Geur :	Rijp fruit, geblutste appel, peren.	B+	1
		B	6
Smaak :	Is rijk aan zuren van begin tot einde. Schil van rijpe pompelmoes en zuur van aalbes. Middelmattige afdronk.	C	

5. Dom. La Taille aux Loups, Montlouis sur Loire, Rémus Plus 2012 (13 %) 20 €

Visueel :	Stro- tot goudgeel.	AA	
		A	
Geur :	Rijp fruit: appel, peren. Mineralen. Iets floraals van witte bloemen.	B+	1
		B	6
Smaak :	Rijp fruit van appel, peren. Stevige zuren. Bitters van pompelmoes, mineraliteit.	C	

6. Dom. La Taille aux Loups, Montlouis sur Loire, Rémus 1999 (13 %) 20 €

Visueel :	Goudgeel. Helder.	AA	
		A	
Geur :	Initieel: Iets onaangenaams, mest:verdwijnt na open staan. Fruit, mineralen.	B+	1
		B	7
Smaak :	Bitters van begin tot einde. Fruit is minder aanwezig en de zuren zijn veel minder uitgesproken, tot bijna verdwenen. Is een geëvolueerde wijn van smaak.	C	

7. Dom. De La Butte, Bourgueil, Le Pied de la Butte 2010 (12,5 %) 11 €

Visueel :	Kersenrood. Geen evolutie. Gemiddelde concentratie.	AA	
		A	
Geur :	Alcohol, krieken op jenever. Rood steenfruit. Lava.	B+	1
		B	7
Smaak :	Mooi vlezige aanzet van rood steenfruit. Zwarte bessen, wat cassis. Soepele tannines. Is een zachte wegdrinker voor een Cabernet Franc. Mist wat karakter.	C	

8. Dom. De La Butte, Bourgueil, Le Haut de la Butte 2009 (13 %) 16 €

Visueel :	Dieper rood, kardinaalrood. Iets diepere concentratie dan wijn 7.	AA	
		A	
Geur :	Typisch Cabernet Franc: bladeren van zwarte bessenstruik. Na walsen: aardsheid, turf. Ook wat viooltjes, vers hout, iets metalliek.	B+	8
		B	
Smaak :	Lichte aanzet van cassis (niet te rijp), zwarte bessen. Voldoende zuren en goed verweven. Heeft meer eigenschappen van een Cabernet Franc.	C	

9. Dom. De La Butte, Bourgueil, Perrières 2009 (13,5 %) 18,5 €

Visueel :	Kardinaalrood. <i>Geen</i> evolutie. Tranend. Vrij diepe concentratie.	AA	
		A	
Geur :	Rijp tot overrijp fruit. Mineraliteit, humus, bosgrond.	B+	3
		B	5
Smaak :	Stevige aanzet van rijp tot overrijp fruit. Mineraliteit en goed verweven tannines. Veel alcohol. Houterige bitters in finale.		
		C	

10. Dom. De La Butte, Bourgueil, Mi-Pente 2009 (13,5 %) 21 €

Visueel :	Bordeauxrood. <i>Geen</i> evolutie. Gemiddelde concentratie.	AA	
		A	
Geur :	Zwarte bessen, gebakken vlees. Ether, alcohol.	B+	4
		B	4
Smaak :	Stevige zuren en tannines die het fruit omringen. Zekere wrangheid van Cabernet Franc. Vergelijkbaar met wijn 8, maar minder uitgesproken.		
		C	

11. Dom. De La Butte, Bourgueil, Mi-Pente 2003 (13,5 %) 25 €

Visueel :	Lichtrood. <i>Geëvolueerd</i> .	AA	
		A	
Geur :	Farmacie. Kersen op jenever, vleesjus. Gebrandheid, zwaveltoetsen.	B+	
		B	8
Smaak :	Aanzet van rood fruit, onmiddellijk gevolgd door een alcoholische opstoot. Gebrandheid, stevige tannines, stevige bitterheid.		
		C	

12.

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