

DEGUSTATIEFICHE

Degustatiethema: **WITTE BOURGOGNE**

Plaats / Datum : G. Walschap Londerzeel 18/09/2007

Aantal proevers : 6

Deguvin: Quotering

MWK: Quotering door 10 leden Moorselse WijnKring op 24/09/2007

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

1. Dom. J.M. Boillot, Rully 1er Cru 2006 (13 %) 14,20 €

Visueel :	Helder. Lichtgeel. Citroengeel. <i>Helder. Goudgeel.</i>	Deguvin		MWK
		AA		
Geur :	Open neus. Stelkelbes. Licht lactisch. Na walsen: beetje boter. <i>Citrus, ananas, honing. Jonagold. Floraal toetsje. Exotisch fruit. Lactisch.</i>	A		
		B+	6	10
		B		
Smaak :	Evenwichtig. Fris, goed verweven. Rijp fruit. Fruitige finale en afdronk. Bittertje. Ondersteund door mooie zuren. <i>Rijp fruit en florale aanzet.</i> <i>Fris citrusfruit in evolutie en aangenaam bittertje in finale. Goede afdronk.</i>	B-		
		C		

2. Dom. Roulot, Meursault 2005 (13 %) 16,34 €

Visueel :	Helder. Lichtgeel. Lichte concentratie. <i>Helder. Lichtgeel.</i>	Deguvin		MWK
		AA		
Geur :	Gebrand vat. Muf? Na walsen: droog, gemaaid gras. Hooi, mineraal. <i>Zeer gesloten. Licht dissolvant. Na walsen: beetje boter, karton, hout, kurk.</i>	A		
		B+		
		B	6	10
Smaak :	Gebrande toets in aanzet. Vettig in evolutie. Gebrand in finale. Niet verweven. Monotoon. Zuurte dominant. <i>Zachte, vlakke aanzet. Flink zuurtje</i> <i>in evolutie. Appel en exotisch fruit in finale. Relatief lang in afdronk.</i>	B-		
		C		

3. Dom. Tollot-Beaut 2005 (13 %) 15,90 €

Visueel :	Helder. Lichtgeel. <i>Helder. Strogeel.</i>	Deguvin		MWK
		AA		
Geur :	Welig. Bloemen. Gebrande koffie. Lactisch. Na walsen: vanille. <i>Silex. Boter. Honing. Exotisch fruit, ananas.</i>	A	3	1
		B+	3	7
		B		2
Smaak :	Harmonische aanzet. Aangenaam in evolutie. Beetje exotisch fruit: ananas. Gemiddelde afdronk. Voldoende body. Vet. <i>Bescheiden aanzet. Welig met</i> <i>rijp exotisch fruit in evolutie. Mooi zuurtje. Vettig. Lange afdronk met bittertje.</i>	B-		
		C		

4. Dom. Pierre Morey, Meursault 2004 (12,5 %) 14,90 €

Visueel :	Lichtgeel. Helder. Groene schijn. Lichte concentratie. <i>Helder. Lichtgeel met groene toets.</i>	Deguvin		MWK
		AA		
Geur :	Kaas. Groene appel. Na walsen: onkruid, varens. <i>Reductief. Zwavel, petroleum. Groene paprika. Fumé. Exotisch fruit.</i>	A		
		B+		
		B	6	10
Smaak :	Frisse aanzet. Citrus in evolutie. Finale van diverse zuren, heel sterk ook in afdronk. <i>Verbrand en zuur in aanzet.</i> <i>Middelmatig in evolutie. Zuren in finale. Gefractionneerd. Korte afdronk.</i>	B-		
		C		

5. Dom. François Jobard, Meursault 2004 (12,5 %) 17,25 €

Visueel :	Helder. Lichtgeel, kanariegeel. Iets meer concentratie. <i>Helder. Lichtgeel.</i>		Degovin	MWK
		AA		
Geur :	Nihil, ook na walsen. Honing, lactisch, fruit. <i>Zwak. Fris fruit. Appel. Fumé. Gebrand. Nootjes. Banaan.</i>	A		
		B+		1
		B		9
		B-	6	
Smaak :	Ietwat beloftevolle aanzet. Mat in evolutie. Schraal in afdronk. Dorstlesser. <i>Vlakke aanzet. Goene appel. Vooral verbrande nootjes en boter in evolutie. Gebrek aan fruitigheid. Zuur en eerder schraal.</i>	C		

6. Dom. E. Sauzet, Puligny-Montrachet 2004 (12,5 %) 14,65 €

Visueel :	Helder. Lichtgeel. Groene schijn. <i>Helder. Lichtgeel.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Open. Lactisch. Exotisch fruit. Pompelmoes. Vleugje munt. <i>Niet te intens. Groene appel. Na walsen: mineralen.</i>	A		
		B+	5	3
		B	1	7
Smaak :	Complexe, mollige aanzet. Krachtig. Goed verweven. Fruitig en body. Zuurte dominant in finale. <i>Frisse aanzet. Citrusfruit in evolutie. Lange afdronk met dominantie van zuren. Mineralen ook in smaak terug te vinden.</i>	B-		
		C		

7. Dom. Bertrand Ambroise, Saint-Romain 2004 (13 %) 19,24 €

Visueel :	Licht- tot strogeel. Diepere concentratie. <i>Helder. Intensere geel.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Heerlijk. Open. Zeer complex. Apart, iets chemisch. Na walsen: bloemen, asfalt, petroleum. <i>Perzik. Abrikoos. Lychee. Grassig, mineralig en buxus na openstaan. Complex.</i>	A		1
		B+		6
		B	6	3
Smaak :	Zachte aanzet. Rijk en rijp in evolutie. Complex. Zuurte dominant. Middellange afdronk met bittertje. <i>Frisse aanzet. Evenwichtig. Stevige zuren. Exotisch fruit. Bittertje in finale (gerookte tabak). Mollige, vette wijn.</i>	B-		
		C		

8. Dom. Leflaive, Puligny-Montrachet 1996 (13 %) 25 €

Visueel :	Helder. Strogeel. <i>Helder. Geel.</i>	AA		1
		A+		
Geur :	Gebrand. Lactisch. Weinig fruit. Onfris. Kaneel. <i>Zwavel. Silix. Na walsen: ook gefumeerd.</i>	A		5
		B+		4
		B	6	
Smaak :	Zurige aanzet. Mager. Groen. Geen fruit. Kort. Mist wat op alle terrein. <i>Stevige, zure aanzet. Vettigheid en exotisch fruit in middenstuk. Zuren terug in finale en lange afdronk met hout en pompelmoesshil.</i>	B-		
		C		

9. Cave de Lugny, Bourgogne Aligoté 2005 (12,5 %) 7,40 €

			Deguvir	MWK
Visueel :	Lichtgeel. Zeer helder. Jong. <i>Lichtgeel. Helder.</i>	AA		
		A+		
		A		3
Geur :	Aangenaam. Complex. Na walsen: boter, bloemen, hout, honing. <i>Subtiel, niet zo intense neus. Na walsen: exotisch fruit, honing, noten.</i>	B+	5	5
		B	1	2
		B-		
Smaak :	Zachte aanzet. Mooi verweven. Zeer aangenaam, maar mocht meer body hebben. Korte afdronk. <i>Mooie aanzet. Citrus- en exotisch fruit in evolutie. Vlak in afdronk. Goede commerciële wijn met iets te weinig body.</i>	C		

10. Dom. D' Auenay, Bourgogne-Aligoté 1999 (13 %) 30 €

Visueel :	Lichtgeel. Helder. <i>Goudgeel. Helder. Diepere concentratie.</i>	AA		
		A+		
		A		1
Geur :	Houttoets. Lactisch. Kruidig. Na walsen: savooi, bloemkool. <i>Complex. Honing. Silix. Sterfruit.</i>	B+	2	9
		B	4	
		B-		
Smaak :	Mollig. Wijn met body. Hel complex. Zuurte dominant. Citruschil. Middellange afdronk. <i>Sterke aanzet. Bittertje en zuurtje in middenstuk(iets te zuur?). Tamelijk lange afdronk. Bij Roquefort- en Stiltonkaas.</i>	C		

11.

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

12.

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