

# DEGUSTATIEFICHE

Degustatiethema: **De GRANDS CRUS uit CHABLIS**

Plaats / Datum : G. Walschap Londerzeel 16/12/2008

Aantal proevers : 5 + Jozef Bessemans

Deguvin: Quotering                      MWK: Quotering door 11 leden Moorselse WijnKring op 15/12/2008

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

## 0. Les Armes de Chablis, AOC Chablis, La Chablisienne 2006 ( 12,5 % ) 11,40 €

Visueel :	Lichtgeel. Helder. Gemiddelde concentratie.  <i>Lichtgeel. Helder. Gemiddelde concentratie.</i>	Deguvin		MWK
		AA		
Geur :	Niet intens. Bloesem. Verse appelschil. Na walsen: idem + citrus. Floraal.  <i>Groene appel.Pompelmoes. Vlierbloem.Sterfruit.</i>	A		
		B+		
		B	6	11
Smaak :	Zachte, mollige aanzet. Bloemetjes. Weinig body. Zwakke tot gemiddelde afdronk.  <i>Fris zuurtje. Zoete toets in evolutie. Gemiddelde afdronk.</i>	B-		
		C		

## 1. Les Clos, La Chablisienne 2005 ( 13,1 % ) 50,50 €

Visueel :	Tets meer citroengeel, geelgroen. Helder.  <i>Lichtgeel. Groene zweem. Olieachtig.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Vrij gesloten in stille fase. Houttoets in aanzet. Zoete geuren ( boterkoekje ). Floraal. Iets meer uitgesproken na walsen. Exotisch fruit. <i>Gesloten, ook na walsen. Sterfruit. Zeste pompelmoes.</i>	A	2	
		B+	4	5
		B		6
Smaak :	Mollige aanzet, stevig onderbouwd door zuren. Mineraal. Stevige, goedgevulde wijn.Gemiddelde afdronk. <i>Zuur(citrus)-zoete(overrijpe appel) balans.</i> <i>Broodkruim. Boter. Licht geroosterd. Licht bittertje in finale.</i>	B-		
		C		

## 2. Bougros, La Chablisienne 2005 ( 12,16 % ) 50,50 €

Visueel :	Citroengeel. Helder.  <i>Lichtgeel. Groene zweem.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Initieel: vuursteen en houttoets. Na walsen: rijp fruit, mineraal. Neus is niet stabiel. <i>Zeer gesloten. Na walsen: pompelmoes. Sterfruit.</i>	A	1	
		B+	5	7
		B		4
Smaak :	Mollige aanzet. Onderbouwd door zuren tot in afdronk. Mineraal. Houttoets. Correcte balans. Strengte wijn. <i>Minerale aanzet. Stevig zuurtje.</i> <i>Sterfruit Botertoets en bittertje in finale. Mango. Meer lengte.</i>	B-		
		C		

## 3. Vaudésir, La Chablisienne 2005 ( 12,77 % ) 50,50 €

Visueel :	Intens groengeel. Helder.  <i>Lichtgeel, groene schijn. Helder.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Gesloten in stille fase. Na walsen: boterkoekje, vanille, rijpe appel, lactisch..  <i>Sterfruit, groene appel. Mineraal. Na walsen: meer expressief.</i>	A	6	
		B+		11
		B		
Smaak :	Volle aanzet. Evenwichtig met fijnere zuren. Krachtige finale en lange afdronk. Krachtige, complexe wijn.  <i>Heel complex, mooi verweven.Exotisch fruit. Lang bittertje in finale.</i>	B-		
		C		

**4. Valmur, Domaine Christian Moreau 2005 ( 13 % ) 34,00 €**

Visueel :	Intens geelgroen. Helder. Briljant, fonkelend.  <i>Helder. Lichtgeel. Groene schijn. Oliachtig.</i>		Deguvin	MWK
		AA		
		A+	1	
Geur :	Zwak in de start. Komt nadien meer open. Fruitig, rijp geel fruit. Groene appel. Boterkoekje. Na walsen: rijpe Jacques Le Bel-appel. Zuivere neus. <i>Open: pompelmoes. Mineraal. Rijpe appel. Na walsen: boter, vuursteen.</i>	A	5	4
		B+		7
		B		
Smaak :	Perfect versmolten in aanzet. Zeer evenwichtig. Prachtige zurensymfonie. Beetje kruidig. Krachtige wijn met voldoende alcohol en glycerol met tikkeltje hout in retro. <i>Aangename aanzet. Rijp fruit. Vooral citrus. Goed verweven. Bittertje in finale. Lange afdronk.</i>	B-		

**5. Blanchots, La Chablisienne 2005 ( 12,96 % ) 50,50 €**

Visueel :	Groengeel. Helder. Middelmattige concentratie.  <i>Lichtgeel. Helder.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Sinaasappel in stille fase. Geëvolueerde neus. Ook na walsen: vrij gesloten. Tertiair. Aldehydeneus. <i>Gesloten. Na walsen: rijpe appel. Meloen.</i>	A	4	
		B+	2	
		B		11
Smaak :	Krachtige aanzet. Mooi fris onderbouwd. Mineraal. Rijke body. Heel harmonieus. Licht bittere toets in finale en lange afdronk. Complex. <i>Citrus in aanzet, blijvend in evolutie. Stevig zuur. Vlak.</i>	B-		
		C		

**6. Les Preuses, La Chablisienne 2005 ( 13,23 % ) 50,50 €**

Visueel :	Citraengeel. Helder. Middelmattige concentratie. Briljant.  <i>Lichtgeel. Groene schijn. Helder.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Mineralen. Hout. Na walsen: vanille, boter.  <i>Mineraal. Licht houttoetsje. Na walsen: sterfruit.</i>	A	4	
		B+	2	
		B		11
Smaak :	Frisse aanzet. Fijne zuren in evolutie. Heel evenwichtig. Mineralen en kleine botertoets. Vrij lange afdronk. Sappige, heel zuivere wijn. <i>Gemiddelde aanzet. Mineraal. Stevige zuren, citrus. Matige afdronk.</i>	B-		
		C		

**7. Fiefs de Grenouilles, La Chablisienne 2005 ( 13,09 % ) 50,50 €**

Visueel :	Citraengeel. Helder.  <i>Lichtgeel. Helder.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Vrij gesloten. Na walsen: rijp fruit. Citrus.  <i>Mineraal. Beetje lactisch. Na walsen: exotisch fruit. Vanille.</i>	A	5	
		B+	1	
		B		11
Smaak :	Frisse aanzet. Fruitig in evolutie, met groen- en citrusfruit. Mooie zuren in finale. Heel droog. Sec. Licht mineralig. <i>Groene appel in aanzet. Vlak in smaak. Finale: zuurte dominant.</i>	B-		
		C		

8. La Moutonne, Dom. Long-Depaquit, Albert Bichot 2005 (13%) 43,50 €

Visueel :	Citroengeel. Helder. Geconcentreerd.  <i>Iets intenser geel. Helder. Gemiddelde concentratie.</i>		Degovin	MWK
		AA		
		A+	2	
Geur :	Gesloten. Rijp fruit. Oude Riesling-neus. Na walsen: mineralen, hout, rijp fruit.  <i>Geel fruit. Vettig. Ananas. Lychee. Na walsen: mineralig. Hout. Boter.</i>	A	4	2
		B+		9
		B		
Smaak :	Sappig in aanzet. Rijp fruit. Banaan. Frisheid blijft tot finale. Mollig. Lange afdronk. Complexe wijn. Oude Riesling. <i>Mollige aanzet, vettig. Exotisch fruit.</i> <i>Finale: rijpe gele pruim. Licht bittertje. Lange afdronk. Hout, ananas, honing.</i>	B-		
		C		

9.

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

10.

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

11.

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