

DEGUSTATIEFICHE

Degustatiethema: **Chablis Grand Cru vs Premier Cru van François Raveneau**

Plaats / Datum : G. Walschap Londerzeel 17/02/2009

Aantal proevers : 6

Deguvin: Quotering

MWK: Quotering door 8 leden Moorselse WijnKring op 16/02/2009

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

1/1. Dom. De Oliveira Lecestre, AOC Chablis Vieilles Vignes, 2005 (12,5 %) 9,00 €

Visueel :	Goudgeel. Brillant. Helder.	Deguvin		MWK
		AA		
Geur :	Geen weelderige neus. Initieel iets van reductie, maar niet meer na walsen. Ananas. Acacia'honing. Rijpe peren. Valt weg na openstaan.	A		
		B+	1	
		B	5	
Smaak :	Krachtige aanzet. Zuurte en alcohol, niet helemaal verweven. Complex in evolutie. Pompelmoes en bittertje in finale. Gemiddelde afdronk.	B-		
		C		

1/2. Montée de Tonnerre, 1er Cru, La Chablisienne 2003 (13 %) 21,35 €

Visueel :	Lichtgeel met lichtgroene tint. Helder.	Deguvin		MWK
		AA		
Geur :	Gesloten. Chardonnay, lactisch. Beetje mango. Na walsen: gekookte spruitjes, witte kool. Vleugje bos.	A		
		B+		
		B	6	
Smaak :	Frisse aanzet. Heel fruitig in evolutie. Warmte en bittertje in finale. Gemiddelde afdronk.	B-		
		C		

1/3. Dom. Jean Collet et Fils, Valmur Grand Cru 2003 34,00 € + BTW

Visueel :	Helder. Brillant. Gemiddelde concentratie.	Deguvin		MWK
		AA		
Geur :	Paardenbloem. Gebrande nootjes. Bitter van zestes.	A		5
		B+		3
		B		
Smaak :	Volle aanzet. Bitter niet verweven. Minerale en bittere toetsen. Lange afdronk.	B-		
		C		

2. François Raveneau, Forêt, 1er Cru 2000 (13) 35,00 €

Visueel :	Geel. Helder.	Deguvin		MWK
		AA		
Geur :	KURK Lactisch. Nootjes. Exotisch fruit.	A		7
		B+		1
		B		
Smaak :	Stevige, mollige aanzet. Boter in evolutie. Fris zuurtje in finale. Complex, maar verweven. Heel droog. Lange afdronk.	B-		
		C	6	

3. François Raveneau, Montée de Tonnerre, 1er Cru 2001 (13 %) 35,00 €

Visueel :	Goudgeel. Intens. Helder. <i>Geel. Lichtgroene schijn. Olieachtig.</i>		Deguvin	MWK
		AA		5
		A+	4	
Geur :	Gesloten. Floraal. Goudbloem. Houttoets. Na walsen: overrijp fruit. Zeste van orange. <i>Overweldigend.</i> <i>Honing. Bos. Varens. Vuursteen, silex. Na walsen: andere wijn. Rijpe appel.</i>	A	2	3
		B+		
		B		
Smaak :	Zachte aanzet. Sterk in evolutie. Citrusweelde. Zeste sinaas. Abrikoos. Fluwelige finale met mooi bittertje in afdronk. Elegante wijn. Heel aangename aanzet. <i>Stevig. Minerale toets. Rijpe appel, boter. Zuurtje in finale. Pompelmoesbittertje.</i>	B-		
		C		

4. François Raveneau, Montée de Tonnerre, 1er Cru 1998 (13 %) 35,00 €

Visueel :	Goudgeel. Intens. Helder. <i>Helder. Geel.</i>	AA		1
		A+	2	
Geur :	Gesloten. Lactisch. Hout. Citrusfruit. Na walsen: lactisch. <i>Minder uitbundig dan 3. Complex: bloemen, vuursteen, exotisch fruit.</i>	A	4	7
		B+		
		B		
Smaak :	Frisse aanzet. Ananas in evolutie. Citrusfruit. Mooi verweven zuren. Prachtige finale met mooi bittertje. Lange afdronk. <i>Verweven in aanzet.</i> <i>Complex in evolutie. Zeer aangename zuren. Expressief bittertje in finale.</i>	B-		
		C		

5/1. François Raveneau, Butteaux, 1er Cru 1998 (13 %) 35,00 €

Visueel :	Goudgeel met lichtgroene tint. Intens. Tranend. <i>Donkergeel. Helder.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Gesloten in stille fase. Na walsen: ananas, lactisch. <i>Porto? Sherry. Na walsen: vette boter. Honing.</i>	A	2	6
		B+	4	2
		B		
Smaak :	Frisse aanzet, complex van aanzet tot finale. Mooi verweven zuren. Perfect op dronk. <i>Beetje geoxydeerd, maar geen kurk. Stevige aanzet. Anijs, venkel. Houttoets. Warm.</i>	B-		
		C		

5/2. François Raveneau, Butteaux, 1er Cru 1998 (13 %) 35,00 €

Visueel :	 <i>Haverstrogeel. Levendig geel. Helder.</i>	AA		8
		A+		
Geur :	 <i>Acaciahoning. Mos, varens, paddestoelen. Nat kreupelhout. Iodium, zeewier.</i>	A		
		B+		
		B		
Smaak :	 <i>Complexe aanzet. Bitter dominant. Citrus in evolutie. Symbiose van terroir. Lange afdronk. Fenomenale wijn.</i>	B-		
		C		

6. François Raveneau, Clos Grand Cru 1998 (13 %) 52,50 €

Visueel :	Goudgeel. Intens. Helder. <i>Lichtgeel. Helder.</i>		Deguvin	MWK
		AA		8
Geur :	Geblutste appel. Boter. Honing. Evolutie van oude wijn. Na walsen: idem, tertiaire aroma's. <i>Honing. Kelder. Champignon.</i>	A	3	
		B+	3	
		B		
Smaak :	Zachte aanzet. Licht oxydatieve toets van geblutste appel. Mooi, versterkend in evolutie, naar harmonische finale. Volle wijn. <i>Krachtige aanzet: exotisch fruit. Vuursteen. Citrusfruit. Zeer mooi verweven. Lange afdronk.</i>	B-		
		C		

7. François Raveneau, Valmur Grand Cru 1998 (13 %) 49,50 €

Visueel :	Goudgeel met groene schijn. Intens. <i>Lichtgeel. Helder.</i>	AA		3
		A+		
Geur :	Stille fase: Bos en putje. Lactisch. Citrus. Na walsen: lactische blijft. <i>Gesloten. Honing, mineraal. Na stevig walsen: pompelmoes.</i>	A	6	5
		B+		
		B		
Smaak :	Frisse aanzet. Romig in evolutie. Evenwichtig. Mooie zuren. Aangenaam bittertje in lange afdronk. <i>Bescheiden aanzet. Zeer complex in evolutie. Exotisch fruit. Aangename zuren. Lange afdronk.</i>	B-		
		C		

8. François Raveneau, Clos Grand Cru 1997 (13 %) 52,50 €

Visueel :	Citroengeel met lichtgroene tint. Helder. Diepe concentratie. <i>Lichtgeel. Waterige rand. Helder.</i>	AA	1	7
		A+	2	
Geur :	Gekookte kool, savooi. Na walsen: lactisch, broodkruim. <i>Vuursteen in stille fase. Na walsen: exotisch fruit, lactisch.</i>	A	3	1
		B+		
		B		
Smaak :	Frisse aanzet. Sterke evolutie. Citrus, sinaas, agrume. Boter. Complexe, verweven wijn met weelderige citrus in finale. <i>Zeer stevige aanzet. Evenwichtig, mineraal. Ananas. Stevige, complexe zuren. Jodium. Lange afdronk.</i>	B-		
		C		

9. François Raveneau, Valmur Grand Cru 1998 (13 %) 49,50 €

Visueel :	Goudgeel. Intens. Helder.	AA		
		A+		
Geur :	Gesloten. Meer geëvolueerde neus met geoxydeerde appel. Ananas. Honing.	A	2	
		B+	4	
		B		
Smaak :	Tertiaire aanzet. Zuren in evolutie, maar niet storend. Bittertje in finale. Lange afdronk.	B-		
		C		

10/1. François Raveneau, Valmur Grand Cru 1997 49,50 €

Visueel :		AA		
		A+		
Geur :		A		
		B+		3
		B		5
Smaak :		B-		
		C		

Strogeel. Helder.

Gesloten in stille fase. Na walsen: sherry, geblutste appel.

Zuurpruim in aanzet. Heel complex in evolutie. Geoxydeerd.

10/2. François Raveneau, Valmur Grand Cru 1997 49,50 €

Visueel :		AA		8
		A+		
Geur :		A		
		B+		
		B		
Smaak :		B-		
		C		

Lichtgeel. Helder.

Complex. Citrus. Boter.

Stevige aanzet met citrus. Mollig en vetting in evolutie.

Superjong, maar niet de kracht van Clos.

11. Dom. De Oliveira Lecestre, Les Clos Grand Cru 2005 (13 %) 32 €

Visueel :	Citroengeel met groene tint. Helder.	AA		
		A+		
Geur :	Citrus. Acacia'honing. Na walsen: idem, zomers.	A	6	
		B+		
		B		
Smaak :	Frisse aanzet met bittertje. Citrusfruit en frisse zuren in evolutie tot in finale. Lange afdronk.	B-		
		C		

12.

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