

## DEGUSTATIEVERSLAG

Degustatiethema : **Châteauneuf-du-Pape 2007**

Plaats / Datum : Gudul's Kaffee, Moorsel

30/09/2019

Aantal proevers : 7

### 1. Domaine Pegau, Cuvée Reservée 2007 ( 14 % ) 48 €

Visueel :	Kersenrood. Lichte evolutie. Vrij lichte concentratie.	AA	
		A	
Geur :	Alcohol, kirsch, krieken op jenever. Lichte sous-bois.	B+	7
		B	
Smaak :	Floerse aanzet van gestoofd fruit. Verweven tannines. Vrij lange finale van fruit, kruiden en hout.	C	

### 2. Domaine Saint Préfert, Réserve Auguste Favier 2007 ( 15,5 % ) 33 €

Visueel :	Kersenrood. Lichte evolutie.	AA	
		A	
Geur :	Rood steenfruit, kruidig. Beetje vanille.	B+	7
		B	
Smaak :	Stevige, fruitige aanzet, zwarte rekker. Veel gebrandheid en minder floers. Veel alcohol en minder versmolten.	C	

### 3. Domaine Olivier Hillaire, Les Petits Pieds d'Armand 2007 ( 14,5% ) 55 €

Visueel :	Lichtrood. Lichte concentratie. Veroudering aan de rand.	AA	
		A	
Geur :	Riolering, putje, bos.	B+	
		B	7
Smaak :	Gestoofd fruit, overrijpe kersen, vijgen in aanzet. Onaangename zuren. Over zijn top of foute fles?	C	

### 4. Domaine Charvin 2007 ( 15% ) 50 €

Visueel :	Lichtrood. Gemiddelde concentratie. Veroudering aan de rand.	AA	
		A	
Geur :	Kirsch, gestoofd fruit. Kruidigheid.	B+	7
		B	
Smaak :	Kirsch in aanzet, fruit en alcohol. Pikante kruidigheid. Gebrand hout op einde, wat uitdrogend. Zwarte rekkers in finale en alcohol.	C	

**5. Domaine du Caillou, Les Quartz 2007 ( 14,5 % ) 53 €**

Visueel :	Kersenrood. Lichte evolutie.	AA	
		A	7
Geur :	Complex: rijp, gestoofd fruit, kruidig, kirsch, poepegatjes.	B+	
		B	
Smaak :	Aanzet van sap van rood fruit, zoethout en kruiden. Zeer goed versmolten en zeer fijne zuren.	C	

**6. Domaine de la Mordorée, La Reine des Bois 2007 ( 15 % ) 60 €**

Visueel :	Dieprood. Lichte evolutie.	AA	
		A	1
Geur :	Woudvruchten, bosbessen, peper, kruidig, alcohol.	B+	6
		B	
Smaak :	Aanzet van fruit, lichte zuren. Goed in balans. Krachtig en minder finesse. Warme afdronk.	C	

**7. Domaine de Ferrand 2007 ( 14,5 % ) 70 €**

Visueel :	Kersenrood. Gemiddelde tot diepe concentratie. Lichte veroudering.	AA	
		A	
Geur :	Initieel: tertiair. Dit verdwijnt met openstaan. Rijp rood fruit en iets chemisch.	B+	
		B	7
Smaak :	Volle aanzet van rood fruit. Onaangename ( en eerder licht sprankelende ) zuren in evolutie. Warmte en veel alcohol in finale.	C	

**8. Les Grandes Grenachières d'Hippolyte 2007 ( 16 % ) 43 €**

Visueel :	Kersenrood. Waterrand, weinig evolutie.	AA	
		A	2
Geur :	Fruit, krieken op jenever, kirsch. Potje van ether.	B+	5
		B	
Smaak :	Zeer fruitige aanzet van zwart fruit, geconcentreerd fruit. Kruidigheid, wordt weggeblazen door warmte en alcohol.	C	

**9. Le Clos du Caillou, Reserve 2007 ( 14,5 % ) 85 €**

Visueel :	Kersenrood. Lichte evolutie.	AA	
		A	7
Geur :	Rijp fruit, kruidig.	B+	
		B	
Smaak :	Mooie aanzet van fruit. Kruidig. Mooie frisse, speelse zuren en mooi verweven tannines. Elegante wijn.	C	

**10. Dom. Pierre Usseglio & Fils, Cuvée de Mon Aïeul 2007 ( 15 % ) 110 €**

Visueel :	Kersenrood. Gemiddelde concentratie. Weinig veroudering.	AA	
		A	6
Geur :	Rijp fruit, kruidig, kirsch ( elegant ).	B+	1
		B	
Smaak :	Heel geconcentreerd en heel rijp fruit in aanzet, kirsch. Warmte in finale. Klassieke Châteauneuf in modern kleedje.	C	

**11. Domaine de la Janasse, Vieilles Vignes 2007 ( 15,5 % ) 145 €**

Visueel :	Kersenrood. Lichte evolutie.	AA	7
		A	
Geur :	Zeer complex: rood en zwart fruit, gebrande toetsen, kruidig, leder, bosgeur.	B+	
		B	
Smaak :	Aanzet van rood en zwart fruit. Heel goed in balans met goed versmolten tannines. Mooie, lange finale van fruit. Alcohol is in wijn verweven. Elegante en krachtig.	C	

**12.**

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