

DEGUSTATIEFICHE

Degustatiethema: **CHENIN BLANC** door Elizma Myburgh.

Plaats / Datum : G. Walschap Londerzeel 21/04/2009

Aantal proevers : 6 , waarbij Carl Gheysen en Christian Collie van Disfruta Domestic NV

Deguvin: Quotering **MWK**: Quotering door 8 leden Moorselse WijnKring op 27/04/2009

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

1. Cuvée Anjou Blanc Mosse 2007 (13,5 %) 17,90 €

Visueel :	Goudgeel. Helder. Tranend. <i>Geel. Helder.</i>	Deguvin		MWK
		AA		
Geur :	Medicijnachtig. Honing. Peer. Alcohol. Bloemig, kamperfoelie. <i>Rijpe appel. Jonagold. Floraal.</i>	A		
		B+	5	2
		B	1	6
Smaak :	Ronde, iets mollige aanzet. Mooi ondersteund door zuren. Noten. Aangenaam bittertje in finale. Gemiddelde afdronk. <i>Gemiddelde aanzet. Exotisch. Stevige zuren. Citrus. Zuurtje in de afdronk.</i>	B-		
		C		

2. Lammershoek Chenin Blanc Barrique, Swartland 2007 (14,5 %) 11,80 €

Visueel :	Stro- tot lichtgoudgeel met lichtgroene tint. Helder. <i>Goudgeel. Helder.</i>	Deguvin		MWK
		AA		
Geur :	Minder gesloten dan 1. Vooral mineralen. Overrijpe ananas, bijenwas. Acacia-honing. <i>Eerste aanzet: boter. Rijp exotisch fruit. Honing. Caramel.</i>	A	1	5
		B+	3	3
		B	2	
Smaak :	Zoetige aanzet. In middenstuk door zuurtje onderbouwd. Botertoets (van eikenvat). Licht bittertje in finale. Warme afdronk. <i>Stevige aanzet.</i> <i>Rijp exotisch fruit. Goed verweven. Caramel. Bananen. Fris zuurtje in afdronk.</i>	B-		
		C		

3. Post House Chenin Blanc, Helderberg, Stellenbosch 2006 (14 %) 12,05 €

Visueel :	Licht goudgeel. Helder. Traag tranend. <i>Licht strogeel. Helder.</i>	Deguvin		MWK
		AA		
Geur :	Stille fase: mineralen. Na walsen: Exotisch fruit. <i>Complex neus. Exotisch. Licht floraal.</i>	A		
		B+	2	3
		B	4	4
Smaak :	Zacht en mondvollend in aanzet. Mollig in evolutie, door zuurtje ondersteund. Bittertje in finale. Zouttoets in finale en afdronk. <i>Goede aanzet.</i> <i>Exotisch. Minder verweven. Botertoetsen. Mollig. Korte afdronk. Bittertje.</i>	B-		
		C		

4. Le Rocher des Violettes Mont Louis Sur Loire Cuvée Touche-Mitaine-Sec 2006 (13 %) 12,90 €

Visueel :	Licht goudgeel. Helder. <i>Helder. Goudgeel.</i>	Deguvin		MWK
		AA		
Geur :	Exotisch fruit. Ananas. Overrijp fruit. Vegetaal. Silex. <i>Mineraal. Licht exotisch fruit.</i>	A		
		B+	3	2
		B	2	5
Smaak :	Tetwat mollige aanzet. Lichte zuren. Mooi evenwichtig. Niets speciaals... <i>Gemiddelde aanzet.</i> <i>Minerale toetsen. Exotisch fruit. Groene appel. Stevige zuren.</i>	B-	1	
		C		

5. Dom. Jo Pithon Savennières Chenin Blanc " La Croix Picot " 2006 (13 %) 20,50 €

Visueel :	Licht goudgeel. Helder. <i>Goudgeel. Helder.</i>		Deguvin	MWK
		AA		
Geur :	Honing. Bloemen. Noten. Toasty. Na walsen: gist. <i>Exotisch fruit. Ananas. Bananen. Floraal.</i>	A		3
		B+	2	4
		B	3	
Smaak :	Frisse aanzet. Middenstuk conform met neus. Vooral zuren van citrus en pompelmoes in finale. <i>Gemiddelde aanzet. Exotisch fruit. Stevige zuren. Lange afdronk van zeste, appelsienschel. Gefragmenteerd. Te jong.</i>	B-	1	
		C		

6. Jean Daneel " Signature " Chenin Blanc, Napier 2006 (14 %) 18,60 €

Visueel :	Strogeel. Helder. Tranend. <i>Goudgeel. Helder.</i>	AA		4
		A+		
Geur :	Stille fase: mineralen, gist. Na walsen: toasty, boter, hout. Citrus, honing. <i>Fris. Exotisch fruit. Honing. Complex. Gist. Hout.</i>	A	4	4
		B+	2	
		B		
Smaak :	Frisse aanzet. Botertoets door houtlagering en citrusfruit in midden. Aangenaam bittertje in finale. Gemiddelde afdronk. Iets te veel hout t.o.v. fruit. <i>Stevige aanzet. Evenwichtig, goed verweven. Rijp fruit. Exotisch. Lactisch. Stevige zuren. Lange afdronk.</i>	B-		
		C		

7. Rudera Chenin Blanc, Stellenbosch 2005 (13,5 %) 15,50 €

Visueel :	Strogeel. Helder. Tranend. <i>Goudgeel. Helder.</i>	AA		1
		A+	1	
Geur :	Florale toetsen. Oranjebloesem. Zoete appel. Honing. <i>Rijp exotisch fruit. Licht petroleum.</i>	A	4	2
		B+	1	4
		B		1
Smaak :	Mooi verweven zuurtjes van begin tot einde. Subtiële zuren. Middellange afdronk. Wijn met body en finesse. Mineraliteit ontbreekt. <i>Mooie aanzet. Stevige zuren. Exotisch fruit. Mooie, lange afdronk. Florale toetsen.</i>	B-		
		C		

8. Dom. Du Collier, Saumur blanc 2002 (12,5 %) 19,70 €

Visueel :	Goudgeel. Mooie schittering. <i>Goudgeel. Sterke concentratie.</i>	AA		
		A+	3	
Geur :	Open neus. Geen fruit meer. Oxydatief. Medicinaal. Boenwas. Honing. Acacia. <i>Stille fase: sherry, likeur. Na walsen: geblutste, overrijpe appel. Vijgen.</i>	A	2	
		B+	1	3
		B		5
Smaak :	Ronde aanzet. Oxydatief gevolgd door zuren. Hoge aciditeit. Sherry-achtig, dat blijft hangen. <i>Oude sherry. Lichte oxydatie. Geuze.</i>	B-		
		C		

9. Dom. Jo Pithon Coteaux du Layon " Les 4 Villages " 2004 (13, %) 10,20 € (37,5 cl)

Visueel :	Goudgeel. <i>Sherrykleur. Amber.</i>	Deguvir		MWK
		AA		
Geur :	Honing. Bloemen. <i>Geflambeerde banaan. Amandel. Kandjsuiker. Groene varens.</i>	A	3	2
		B+	3	6
		B		
Smaak :	Rond van smaak. Mooie balans tussen zoet en zuur. <i>Evenwichtig. Overrijpe appels. Vijgen. Onderbouwd door zuren. Warme afdronk. Gestooft fruit.</i>	B-		
		C		

10. Joostenberg Chenin Blanc Noble Late Harvest, Paarl 2006 (14,5 %) 16,15 € (37,5 cl)

Visueel :	Donkender goudgeel, vettiger en meer tranend dan 9. <i>Amber. Helder.</i>	AA		
		A+	3	
Geur :	Zeer open neus. Honing, bijenwas. Hout. Likoreus. <i>Mooie, stevige complexe neus van abikoos, edelrot, lichte buxus.</i>	A	3	8
		B+		
		B		
Smaak :	Mollige aanzet. Likoreus. Ondersteund door fijne zuren. Complex. Warme afdronk. (Warmer van afdronk dan 9.) <i>Stevige aanzet. Goed verweven, evenwichtig. Edelrot, abrikoos. Onderbouwd met frisse zuren.</i>	B-		
		C		

11.

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

12.

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