

DEGUSTATIEFICHE

Degustatiethema : **Domaine Vincent DANCER, Côte de Beaune**

Plaats / Datum : Gudul's Kaffee, Moorsel 26/04/2010

Aantal proevers : 9 Rood: 1 Wit: 2-3-4-5-6-7-8-9-10-11

1. Les Montrevenots, Beaune 1er Cru, 2005 (13,2 %) 25 € 1990 flessen

Visueel :	Lichtrood. Helder.	AA	
		A	
Geur :	Zuivere fruitneus: kers, bessen. Toets van twijgjes.	B+	9
		B	
Smaak :	Volfruitige aanzet. Opstoot van tannines, zoethout, drop, gebrande twijgjes. Lange afdronk. Soepele wijn.	C	

2. Chassagne-Montrachet Village, 2008 (13 %) 26,92 € 2200 flessen

Visueel :	Lichtgeel. Helder.	AA	
		A	4
Geur :	Mineralig. Zestig. Ziltig. Exotisch fruit. Banaan, vanille, hout.	B+	5
		B	
Smaak :	Volle aanzet van exotisch fruit en banaan. Wat molligheid, maar toch mooi ondersteund door frisse zuren. Zoute toets in finale.	C	

3. Chassagne-Montrachet Village, 2006 (13 %) 26,92 € 2200 flessen

Visueel :	Iets intenser geel dan 2. Helder.	AA	
		A	9
Geur :	Uitbundige neus. Exotisch fruit, lychee, abrikoos. Floraal. Honing. Napoleon mandarin. Vanilletoets. Mineraal.	B+	
		B	
Smaak :	Stevige aanzet. Minerale toetsen, abrikozen, lychee. Mooie, frisse zuren. Lychee in lange afdronk. Smaak en neus zijn heel congruent.	C	

4. Les Corbins, Meursault Village, 2008 (13 %) 26,92 € 3000 flessen

Visueel :	Lichtgeel. Helder.	AA	
		A	9
Geur :	Exotisch fruit. Sterfruit. Ananas. Floraal, boeket van witte bloemen. Licht silex.	B+	
		B	
Smaak :	Wat zoete aanzet van exotisch fruit, acacia'honing, gevolgd door stevige zuren. Zouttoets in finale. Lange afdronk.	C	

5. Les Corbins, Meursault Village, 2006 (13 %) 26,92 € 3000 flessen

Visueel :	Lichtgeel. Helder.	AA	
		A	
Geur :	Minder uitbundige neus. Mineralen. Honing, lychee, geblutste appels. Harsgeur.	B+	9
		B	
Smaak :	Mooie aanzet. Goed verweven. Abrikozen en vooral geblutste appel. Citruszuren ontbreken. Lange afdronk. PS: Kurk was al ver doordrongen - neiging naar oxydatief. Foute fles?		
		C	

6. La Romanée, Chassagne-Montrachet 1er Cru, 2008 (13 %) 42,68 € 3000 flessen

Visueel :	Lichtgeel. Helder.	AA	2
		A	7
Geur :	Complexe neus. Sterfruit, lychee. Mineralen. Hazelnootjes. Subtiel fumé.	B+	
		B	
Smaak :	Stevige aanzet van citrusvruchten. Mineralen. Stevige, ragfijne zuren. Lichtzoute finale en lange afdronk.		
		C	

7. Les Perrières, Meursault 1er Cru, 2008 (13,5 %) 53,51 € 1500 flessen

Visueel :	Lichtgeel. Helder.	AA	2
		A	7
Geur :	Rijp exotisch fruit. Ananas, abrikoos, citrus. Ziltig na walsen.	B+	
		B	
Smaak :	Volle aanzet van citrus, rijp exotisch fruit. Onderbouwd door frisse zuren, meloen. Kalk- en krijttoets van terroir in finale.		
		C	

8. Tête du Clos, Chassagne-Montrachet 1er Cru, 2008 (13 %) 40,20 € 2700 flessen

Visueel :	Lichtgeel. Helder.	AA	
		A	9
Geur :	Initieel iets minder intens. Komt nadien meer open. Rijp exotisch fruit mineralen. Vanille. Hout, fumé.	B+	
		B	
Smaak :	Stevige, frisse aanzet van citrusfruit, mineralen. Ragfijne zuren in finale, mooi omgeven door houttoets. Knapperige finale. Zeer lange afdronk.		
		C	

9. Tête du Clos, Chassagne-Montrachet 1er Cru, 2006 (13 %) 40,20 € 1800 flessen

Visueel :	Intenser geel, hooikleur. Helder.	AA	9
		A	
Geur :	Complex: rijpheid van exotisch fruit, gebrande ananas, amandelschilfertjes, marsepein, hazelnootjes. Witte bloemen, lelies.	B+	
		B	
Smaak :	Perfecte aanzet. Zoet-zuurbalans zeer mooi in evenwicht. Heel complex en toch speels. Smaak heel congruent met neus.		
		C	

10. La Romanée, Chassagne-Montrachet 1er Cru, 2006 (13,5 %) 46,31 € 2700 flessen

Visueel :	Iets geler. Helder.	AA	7
		A	2
Geur :	Exotisch fruit, honing. Mineralen, stenen waar regen op gevallen is. Ziltigheid. Overrijpe cavaillon. Toets van rotte bloemen. Iets tussen lavendel en munt.	B+	
		B	
Smaak :	Perfect verweven wijn van mineralen, ziltigheid en rijp exotisch fruit. Lange afdronk.		
		C	

11. Les Perrières, Meursault 1er Cru, 2006 (13,5 %) 53,51 € 1500 flessen

Visueel :	Lichtgeel. Helder.	AA	6
		A	3
Geur :	Amandel. Marsepein. Stofferige steen. Floraal. Zestes van pomelmoes. Boenwas. Peer.	B+	
		B	
Smaak :	Zeer frisse aanzet van citrus en mineralen. Peer. Warme gloed. Finale van fumé en honing. Witte peren in retro. Wijn met strakke smaak.		
		C	

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