

## DEGUSTATIEVERSLAG

Degustatiethema : **Vincent Dauvissat, Chablis**

Plaats / Datum : **Gudul's Kaffee, Moorsel 26/06/2017**

Aantal proevers : **9 ( 10 vanaf wijn 6 ) Rood: 1-2 Wit: 3-4-5-6-7-8-9-10-11.**

### 1. Vincent Dauvissat, Irancy, Appellation Irancy Controlée 2012 ( 13 % ) 35 €

Druiven:	100 % Pinot Noir.	AA	
Visueel:	Kersenrood. Vrij lichte concentratie. Geen evolutie.	A	1
Geur :	Ethereus, farmacie. Kruidigheid. Fruit op achtergrond. Na walsen: meer fruitigheid.	B+	8
		B	
Smaak :	Stevige aanzet van kruiden, fruit, koffiesap. Wat gamay- en pinot noir toetsen.	C	

### 2. Irancy 2014 ( 13 % ) 2014 35 €

Druiven:	100 % Pinot Noir.	AA	
Visueel:	Kersenrood. Weinig tot geen evolutie.	A	7
Geur :	Neus van rijp fruit, fumé toets van rijp fruit, aardbeien.	B+	2
		B	
Smaak :	Mooie aanzet van kersenpit. Zuren zijn heel goed in balans en zijn de kapstok van deze wijn. Pittige afdronk.	C	

### 3. Vincent Dauvissat, Petit Chablis 2014 ( 12,5 % ) 25 €

Druiven:		AA	
Visueel:	Strogeel. Helder.	A	7
Geur :	Citrus, pompelmoes, lychee.	B+	2
		B	
Smaak :	Stevige aanzet van fruit, dat in neus voorkomt. Stevige, maar aangename zuren en stevige ziltigheid. Lange afdronk.	C	

### 4. Chablis 2012 ( 13 % ) 45 €

Druiven:		AA	
Visueel:	Strogeel.	A	9
Geur :	Voor walsen: ananas. Na walsen: gebrande noten en ananas.	B+	
		B	
Smaak :	Volle, brede aanzet van fruitzuren. Papaya en citrus in middenstuk met vettigheid, die weggespoeld wordt door zuren en ziltigheid in finale. Heel lange afdronk.	C	

**5. Chablis 2014 ( 13 % ) 45 €**

Druiven:		AA	
Visueel:	Geel. Helder.	A	7
Geur :	Ananas, citrus, sterfruit, mineraliteit.	B+	2
		B	
Smaak :	Aanzet van citrusfruit, dat blijft in evolutie. Vuursteen, hazelnoten. Lange afdronk. Is een jongere wijn die nog meer op z'n zuren zit.	C	

**6. Chablis Premier Cru "Vaillons" 2004 ( 13 % ) 60 €**

Druiven:		AA	1
Visueel:	Intens goudgeel.	A	9
Geur :	Exotisch fruit, ananas. Honing, lactisch, hazelnoten.	B+	
		B	
Smaak :	Mooie fruitige aanzet van exotisch fruit. Acacia, lactische toetsen, hazelnoten. Naar digestiefachtig toe wegens ouderdom. Wijn niet alleen op frisheid, maar ook op zijn volheid.	C	

**7. Chablis Premier Cru "Séchet" 2012 ( 13 % ) 70 €**

Druiven:		AA	
Visueel:	Licht goudgeel.	A	1
Geur :	Redelijk gesloten. Gummiberen, drop. Hooi, stro.	B+	7
		B	2
Smaak :	Aanzet van stevige zuren, exotisch fruit en perensap, waarrond de zuren. Lang, maar aan de vlakke kant. Bitters van limoenschil in finale. Nog niet helemaal verweven.	C	

**8. Chablis Premier Cru "La Forest" 2012 ( 13 % ) 70 €**

Druiven:		AA	
Visueel:	Licht goudgeel.	A	
Geur :	Voor walsen: tertiair. Na walsen: exotisch fruit, ananas, zwavel.	B+	10
		B	
Smaak :	Stevige aanzet van gezwavelde toetsen met exotisch fruit op achtergrond. Mooie balans zuren en fruit. Vele bitters en zwavel.	C	

**9. Chablis Grand Cru "Les Clos" 2012 ( 13 % ) 95 €**

Druiven:		AA	6
Visueel:	Strogeel. Helder. Fijne aflopende tranen.	A	4
Geur :	Stevig aromatisch: citrus, peer, licht exotisch fruit, fumé.	B+	
		B	
Smaak :	Krachtige aanzet van fruit; stevig geconcentreerd, met vettigheid en bittertje in finale. Lange afdronk.	C	

**10. Chablis Grand Cru "Les Preuses" 2012 ( 13 % ) 95 €**

Druiven:		AA	4
Visueel :	Licht goudgeel. Helder.	A	6
Geur :	Zeer complexe neus van wit fruit, ziltigheid, jodium.	B+	
		B	
Smaak :	Krachtige aanzet van wit fruit, ziltigheid. Onderbouwd, van begin tot einde, door frisse, stevige zuren. Zeer lange afdronk. Krachtige en volumineuse wijn.	C	

**11. Chablis Grand Cru "Les Clos" 2014 ( 13 % ) 95 €**

Druiven:		AA	2
Visueel:	Licht goudgeel.	A	7
Geur :	Vooral citrus, schil van pompelmoes. Zekere mineraliteit. Witte peper.	B+	1
		B	
Smaak :	Mengeling van citrus en mandarijn in aanzet. Gebouwd op zuren van citrus. Zilte en minerale finale en enorm lange afdronk.	C	

**12.**

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