

# DEGUSTATIEFICHE

Degustatiethema: **Wijnen van wijnmaker Stéphane DERENONCOURT**

Plaats / Datum : Gudul's Kaffee Moorsel 28/09/2009

Aantal proevers : Degustatie enkel door MWK

Deguvin: Quotering MWK: Quotering door 8 leden Moorselse WijnKring op 28/09/2009

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

## 1. Ch. Jean Faux, Bordeaux Supérieur 2004 ( 13,5 % ) 13,82 €

Visueel :			Deguvin	MWK
			AA	
Geur :	<i>Kersenrood. Middelmattige concentratie.</i>	A+		
		A		
		B+		
Smaak :	<i>Rijp steenfruit. Kersen. Beetje vanille.</i>	B		8
		B-		
		C		
<i>Middelmattige aanzet. Kersen. Noordkrieken. Beetje wrange tannines. Bittertje in finale. Gebrand. Licht onevenwichtig. Vlak. Wijn met niet te veel body.</i>		B-		
		C		

## 2. Dom. De l' A, Côtes de Castillon 2003 ( 13,8 % ) 33,58 €

Visueel :		AA		
		A+		
Geur :	<i>Donkerrood. Weinig veroudering.</i>	A		
		B+		6
		B		2
Smaak :	<i>Kruidig. Hout. Steenfruit.</i>	B-		
		C		
<i>Gemiddelde aanzet. Evenwichtig. Meer fruit. Koffie, leder. Mooi ondersteund door zuren. Heeft meer body, is vlezig. Klein bittertje in finale.</i>		B-		
		C		

## 3. Vrai Canon Bouché, Canon Fronsac 2005 ( 14,5 % ) 20,96 €

Visueel :		AA		
		A+		
Geur :	<i>Kersenrood. Vrij diepe concentratie. Weinig of geen veroudering.</i>	A		
		B+		6
		B		2
Smaak :	<i>Open neus. Rijp fruit. Kersen. Compote. Vijg. Kruidig. Gebrande en gerookte toetsen.</i>	B-		
		C		
<i>Soepele aanzet. Fruitig in evolutie. Mooie tannines in finale. Geen krachtpatser, maar toch vlezig. Wat eenzijdige afdronk.</i>		B-		
		C		

## 4. Ch. Richelieu, Fronsac 2003 ( 13,5 % ) 33,58 €

Visueel :		AA		
		A+		
Geur :	<i>Dieprood. Weinig of geen veroudering.</i>	A		
		B+		
		B		8
Smaak :	<i>Middelmattig. Rijp rood steenfruit. Licht kruidig. Licht gerookt.</i>	B-		
		C		
<i>Middelmattige aanzet. Schraal in evolutie. Licht uitdrogende tannines. Weinig body.</i>		B-		
		C		

**5. Ch. Branas Grand Poujeauc, Moulis 2005 ( 13,5 % ) 32,72 €**

Visueel :		Degovin		MWK
<i>Donkerrood. Geconcentreerd.</i>	AA			
	A+			
Geur :	A			1
	B+			7
	B			
Smaak :	B-			
	C			

*Vlezige aanzet. Hout. Niet volledig verweven tannines. Mooi ondersteund door zuren.*

**6. Ch. La Bienfaissiance, Sanctus, St. Emilion Grand Cru 2002 ( 14 % ) 35,34 €**

Visueel :	AA			
	A+			
Geur :	A			
	B+			
	B			6
Smaak :	B-			
	C			

*Kersensrood. Middelmatige concentratie. Lichte veroudering.*  
*Iets meer gesloten. Hout. Lichte kruidigheid. Compote.*  
*Gemiddelde aanzet. Rijp rood steenfruit. Licht uitdrogende tannines. Schraal. Vlak. Korte afdronk.*

**7. Ch. Smith Haut Lafitte, Grand Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan, 2002 ( 13 % ) 41,73 €**

Visueel :	AA			
	A+			
Geur :	A			
	B+			4
	B			4
Smaak :	B-			
	C			

*Donkerrood. Gemiddelde concentratie. Weinig of geen evolutie.*  
*Rijp steenfruit. Vanille. Hout. Koffie. Gebrand. Bostoets.*  
*Gemiddelde aanzet. Steenfruit. Gebrand. Evenwichtig. Vooral koffie en gebrande toetsen. Licht uitdrogende tannines in finale. Neus en smaak zijn congruent.*

**8. Ch. Prieuré-Lichine, Margaux 2004 ( 13 % ) 33,04 €**

Visueel :	AA			
	A+			
Geur :	A			
	B+			1
	B			7
Smaak :	B-			
	C			

*Gemiddeld rode kleur. Lichte evolutie. Waterrand.*  
*Vrij gesloten. Steenfruit. Kers. Vanille.*  
*Soepele aanzet van kers, hout, gevolgd door gebrande toetsen en tannines die in finale uitdrogend en wat schraal zijn.*

**9. Canon La Gaffelière, St.Emilion Grand Cru 2002 ( 13,5 % ) 60,10 €**

Visueel :			Deguvir	MWK
			AA	
Geur :	<i>Kersenrood. Licht waterig. Gemiddelde concentratie.</i>	A+		
		A		5
		B+		3
Smaak :	<i>Open neus. Rood steenfruit. Kruidig, laurier. Nootmuskaat. Thee. Bloemig. Rode rozenblaadjes.</i>	B		
		B-		
		C		
<i>Stevige aanzet. Fruitig, kruidig. Mooi verweven. Gebrande toetsen. Lange afdronk.</i>				

**10. Clos Fourtet, St. Emilion 1° Grand Cru Classé 2002 ( 13,5 % ) 41,12 €**

Visueel :		AA		
		A+		
Geur :	<i>Dieprood. Geen evolutie. Diepe concentratie.</i>	A		
		B+		6
		B		2
Smaak :	<i>Bosgeur, varens, mos. Kruidig. Rood steenfruit. Na walsen: zoethout.</i>	B-		
		C		
<i>Soepele aanzet. Kers. Evenwichtig. Lichte vanilietoets. Kruidig. Vlakke evolutie. Koffiegruis. Gemiddelde afdronk.</i>				

**11. Ch. Rol Valentin, St. Emilion Grand Cru 2005 ( 14 % ) 79,42 €**

Visueel :		AA		
		A+		
Geur :	<i>Donkerrood. Vrij diepe concentratie. Weinig tot geen evolutie.</i>	A		8
		B+		
		B		
Smaak :	<i>Open neus. Rijp rood fruit. Kruidig.</i>	B-		
		C		
<i>Vlezige aanzet. Stevig middenstuk met rijp fruit. Complex. Stevige tannines in finale. Mooi ondersteund door zuren. Lange afdronk. Wijn met body.</i>				

**12. Alonso del Yerro, Cuvée Maria, Ribera del Duero, Spanje 2004 ( 14 % ) 36,20 €**

Visueel :		AA		
		A+		
Geur :	<i>Dieprood. Diepe concentratie.</i>	A		6
		B+		2
		B		
Smaak :	<i>Rijpe rode kersen. Licht gebrand. Vanille.</i>	B-		
		C		
<i>Mooi verweven aanzet van kersen, aardbei. Mooi ondersteund door zuren. Wat uitdrogende tannines. Muntopstoot in finale. Heeft wat weg van ' Amforestijl '</i>				