

## DEGUSTATIEVERSLAG

Degustatiethema : **Champagne: van zero dosage tot extra brut.**

Plaats / Datum : Gudul's Kaffee, Moorsel 31/03/201

Aantal proevers : 8

### 1. Jacques Lassaigne, Les Vignes de Montgueux, Zero dosage (2008-2009) ( 12 % ) 36 €

Druiven:	100 % Chardonnay	AA	
Visueel:	Geel, gerijpter geel. Zeer fijne pareling.	A	3
Geur :	Rijke neus van fruit: gecarameliseerde appelsen, rozijnen. Brooddeeg, gist, hout.	B+	5
		B	
Smaak :	Is zoals in neus: stevige aanzet van fruit met bittertjes en zuurtjes. Gaat dan over in mineraal gedeelte met kalk. Daarna gist. Vrij lange afdronk met stevige zuurtjes. Toch al vrij evenwichtig.	C	

### 2. Ulysse Collin, Les Maillons Extra Brut, Blanc de Noirs ( 2010 ) ( 13 % ) 50 €

Druiven:	100 % Pinot Noir	AA	
Visueel:	Oeil de perdrix, ajuinrok. Fijne pareling.	A	3
Geur :	Geuze, kriek. Florale toetsen. Appelsienschil. Klein rood fruit.	B+	5
		B	
Smaak :	Stevige aanzet van aalbessen. Kalk, appelsienschil in evolutie. Veel zuren van zestes aanwezig.	C	

### 3. Francis Boulard, Les Murgiers Extra Brut, Blanc de Noirs ( 2009 ) ( 12 % ) 28 €

Druiven:	70 % Pinot Meunier, 30 % Pinot Noir.	AA	
Visueel:	Goudgeel. Zeer fijne pareling.	A	
Geur :	Iets zoetig. Bessen. Gist, amandel.	B+	8
		B	
Smaak :	Bitters en zuurtjes in aanzet. Fris in evolutie met veel rood fruit. Bitters en zuurtjes in finale. Iets minder elegant en meer klassiek van smaak.	C	

### 4. Cedric Bouchard, Inflorescence Brut 'Val Vilaine', Blanc de Noirs ( 12,5 % ) 42,50 €

Druiven:	100 % Pinot Noir.	AA	
Visueel:	Lichtgeel.	A	
Geur :	Geur van terroir, vuursteen, silex. Kalk, gist, vleesjus.	B+	3
		B	5-
Smaak :	Frisse aanzet. Elegant met fruitige body van rijpe appel. Honing, kalk, terroir. Gist in finale met ook rode bessen. Middelmatische tot lange afdronk. Eerder plomp van stijl.	C	

**5. Pierre Gerbais, L' Originale Extra Brut ( 12 % ) 42 €**

Druiven:	100 % Pinot Blanc.	AA	
Visueel:	Licht goudgeel.	A	
Geur :	Appel, rijp fruit. Gist, mineraliteit.	B+	8
Smaak :	Vrij stevige aanzet van appel. Frisse zuren en mineraliteit in middenstuk. Zachte finale. Toegankelijke champagne, zonder al te veel diepgang... wegens de druivensoort.	B	
		C	

**6. Vouette & Sorbée, Fidèle Extra Brut ( 12 % ) 42 €**

Druiven:	100 % Pinot Noir.	AA	4
Visueel:	Ajuinrok, oeil de perdrix. Viscositeit. Fijne pareling.	A	4
Geur :	Gebrande, getoaste toetsen. Nootjes, caramel. Rijpe appel, brood. Geturfde whisky. Vanille, nieuwe eik.	B+	
Smaak :	Volle, bijna gecorseerde aanzet van fruit. Zuren zijn mooi verweven en heeft body. Hout is ook mooi verweven. Frisse appeltoets blijft tot in finale.	B	
		C	

**7. Georges Laval, Cumières Premier Cru Brut Nature ( 12 % ) 52 €**

Druiven:	50 % Chardonnay. 25 % Pinot Meunier. 25 % Pinot Noir.	AA	
Visueel:	Lichtgeel. Fijne pareling.	A	8
Geur :	Zeer open neus: rijpe meloen, cavaillon. Rijpe appel. Lactische toetsen, hout.	B+	
Smaak :	Rijp fruit en rijpe appel in aanzet. Vlezig in evolutie met mineraliteit en lactische toetsen. Stevige zuren in finale. Lange afdronk. Champagne met body.	B	
		C	

**8. Bérèche & Fils, Le Cran 2005, Ludes Premier Cru Extra Brut ( 12,5 % ) 63 €**

Druiven:	55 % Chardonnay, 35 % Pinot Noir, 10 % Pinot Meunier.	AA	8
Visueel:	Bruingeel, goudgeel.	A	
Geur :	Zeer complexe neus: van kunstmest overgaande naar oud hout, cognac, calvados, kaaskorst, tabak, abrikoos...	B+	
Smaak :	Rijpe aanzet tot de rand van oxydatieve appel, abrikoos, cognac. Ook honing, rozijntjes en stevige zuurtjes met krijt in finale. Blijft toch speels fris. Is een echte wijn.	B	
		C	