

DEGUSTATIEVERSLAG

Degustatiethema : **DUGAT-PY vs Domaine MORTET**

Plaats / Datum : Gudul's Kaffee, Moorsel 22/10/2012

Aantal proevers : 7

1. Bourgogne, Cuvée de Noble Souche, Mortet 2005 (13 %) 23,17 €

| | | | |
|-----------|--|----|---|
| Visueel : | Typische pinot-kleur. Iets geconcentreerder. Lichte veroudering. | AA | |
| | | A | |
| Geur : | Perfecte fruitneus: rood en zwart fruit. Na walsen: lichte (oosterse) kruidigheid, kaneel, alcohol. | B+ | 5 |
| | | B | 2 |
| Smaak : | Aanzet van fruit. Zeer kruidig middenstuk met veel tannines, vat. Elegante wijn, nog niet volledig uitgebalanceerd: het hout is nog wat te dominant. | C | |

2. Bourgogne, Dugat-Py 2005 (12,5 %) 31,90 €

| | | | |
|-----------|---|----|---|
| Visueel : | Kersenrood. Lichte evolutie. | AA | |
| | | A | 1 |
| Geur : | Rood steenfruit. Licht tertiair. Frambozen, kruiden. Groene twijgjes. | B+ | 6 |
| | | B | |
| Smaak : | Stevige aanzet. Goed verweven tannines. Kruidig (cfr syrah-wijn Rhône noord) en ook nog wat groenigheid. Krachtige tannines in finale en nog stevige zuren. | C | |

3. Gevrey-Chambertin, En Motrot, Mortet 2002 (13 %) 57,18 €

| | | | |
|-----------|---|----|---|
| Visueel : | Geconcentreerde pinot noir kleur met evolutie. | AA | |
| | | A | 7 |
| Geur : | Tertiaire toetsen. Na walsen: kersen, aardbeien, zwart fruit en gedroogde kruiden. | B+ | |
| | | B | |
| Smaak : | Zijde aanzet van zwart en rood fruit. Fruit van begin tot einde. Zeer verweven tannines. Lange afdronk met nog zuren. | C | |

4. Gevrey-Chambertin, Premier Cru, Mortet 2001 (13 %) 98,02 €

| | | | |
|-----------|---|----|---|
| Visueel : | Iets lichter van kleur. | AA | |
| | | A | 7 |
| Geur : | Hout, blonde tabak. Sous-bois, oosterse kruiden. | B+ | |
| | | B | |
| Smaak : | Kruidige aanzet. Iets scherper en nerveuzer in evolutie met minder fruit. Veel fumé in afdronk. Tikje schraler dan wijn 3. Is een wijn met nog wat groenigheid. | C | |

5. Gevrey-Chambertin, Vieilles Vignes, Dugat-Py 2002 (13 %) 75,30 €

| | | | |
|-----------|--|----|---|
| Visueel : | Donkerrood. Weinig evolutie. | AA | |
| | | A | |
| Geur : | Voor walsen: lichte reductie. Nadien: steenfruit en zeer kruidig. Groenigheid. Zoethout. | B+ | 7 |
| | | B | |
| Smaak : | Mooie fruitige aanzet. Evenwichtig met veel steenfruit. Kruiden en een groenigheid in finale. Licht bittertje in afdronk. Is nog iets te jong. | C | |

6. Gevrey-Chambertin, Premier Cru Petite-Chapelle, Dugat-Py 2002 (13,5 %) 159,60 €

| | | | |
|-----------|---|----|---|
| Visueel : | Donkerrood. Zeer geconcentreerd. | AA | 7 |
| | | A | |
| Geur : | Eén en al fruit, zowel rood als zwart fruit. Palet van kruidigheid. Vanille. Aarde, gekookte groenten. | B+ | |
| | | B | |
| Smaak : | Krachtige aanzet van rood en zwart fruit. Vlezig. Fris onderbouwd door prachtige zuurtjes. Lange afdronk. Wijn met volheid. | C | |

7. Gevrey-Chambertin, Premier Cru Lavaux-St. Jacques, Mortet 2000 (13 %) 105 €

| | | | |
|-----------|--|----|---|
| Visueel : | Donkerrood met duidelijke evolutie. Stevige concentratie. | AA | 5 |
| | | A | 2 |
| Geur : | Zeer open en complexe neus van vooral zwart fruit, beetje kruiden, gerookte toetsen. | B+ | |
| | | B | |
| Smaak : | Mooie aanzet van zwart fruit. Zeer fruitig middenstuk met vooral zwarte kersen. Stevige tannines en mooi onderbouwd door zuurtjes. Zeer lange afdronk. | C | |

8. Gevrey-Chambertin, En Champs, Vieilles Vignes, Mortet 2003 (14 %) 65,10 €

| | | | |
|-----------|--|----|---|
| Visueel : | Donker pinot noir kleur. | AA | |
| | | A | 5 |
| Geur : | Zwarte bessen. Krieken op jenever. Tabak. Vluchtige alcohol. | B+ | 2 |
| | | B | |
| Smaak : | Zeer warme aanzet van zwart fruit. Zeer verweven en vlezig. Krieken op jenever in finale. Lange warme afdronk. Mist iets aan zuren en elegantie. | C | |

9. Gevrey-Chambertin, Premier Cru Lavaux-St.Jacques, Dugat-Py 1996 (13 %) 179,60 €

| | | | |
|-----------|--|----|---|
| Visueel : | Donkerrood. Oranje rand. | AA | 6 |
| | | A | 1 |
| Geur : | Koffie en bitters. Na walsen: snoeihout, natte pels, keldertoetsen, alcohol. Mooi geëvolueerde pinot noir neus. | B+ | |
| | | B | |
| Smaak : | Zurig als kriekbier. Krieken, met mooie zuren. Lange afdronk. | | |
| | | C | |

10.

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

11.

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

12.

| | | | |
|-----------|--|-----|--|
| Visueel : | | AAA | |
| | | A | |
| Geur : | | B+ | |
| | | B | |
| Smaak : | | | |
| | | C | |