

DEGUSTATIEFICHE

Degustatiethema : **Domaine DUJAC, Morey-Saint-Denis**

Plaats / Datum : Gudul's Kaffee, Moorsel 25/01/2010

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

1. Morey-Saint-Denis, Chardonnay 2007 (13 %) +- 35 €

| | | | |
|-----------|---|----|---|
| Visueel : | Lichtgeel. Helder. | AA | |
| | | A | 5 |
| Geur : | Zestes van appelsien. Gebrande nootjes. Mineralen. Houttoets. Silex. Floraal. Complexe neus. | B+ | 4 |
| | | B | |
| Smaak : | Fijne aanzet. Frisse zuren in evolutie. Heel evenwichtig. Citrus in finale. Aangenaam bittertje op einde. Prachtige wijn met elegantie. | C | |
| | | | |

2. Vosne Romanée Premier Cru Aux Malconsorts 2007 (13 %) 79 €

| | | | |
|-----------|---|----|---|
| Visueel : | Echte pinot noir kleur. Zeer lichte concentratie. | AA | |
| | | A | |
| Geur : | Heel open neus van jonge pinot noir aroma's. Aardbei, framboos. Snoepgoed, neusjes. Beetje fumé, silex. Wierookachtige kruidigheid. | B+ | 9 |
| | | B | |
| Smaak : | Jonge, zeer lichtvoetige, speelse wijn. Licht aangenaam bittertje in finale. Tannines nog niet helemaal verweven. | C | |
| | | | |

3. Morey-Saint-Denis, Premier Cru 2002 (13 %) 65 €

| | | | |
|-----------|--|----|---|
| Visueel : | Lichtrood. Helder. Lichte concentratie. | AA | |
| | | A | 2 |
| Geur : | Open, complexe neus. Aardbeien, frambozen, bosbessen. Vanille. Kruiden. Rode martini. | B+ | 7 |
| | | B | |
| Smaak : | Stevige aanzet. Minder fruit dan in neus. Krachtig in evolutie, gebaseerd op terroir. Bloedappelsien, fumé. Droogtrekkend in finale, nog wat gecrispeerd. Finale zoals campari. Lange afdronk. | C | |
| | | | |

4. Morey-Saint-Denis, Premier Cru 2001 (13 %) 55 €

| | | | |
|-----------|---|----|---|
| Visueel : | Lichtrood. Iets geconcentreerder dan 3. | AA | |
| | | A | 9 |
| Geur : | Animale toetsen. Kruidig. Vlierbessen. Cassis. | B+ | |
| | | B | |
| Smaak : | Soepele aanzet met evenwicht van rijp fruit en kruidigheid. Mineraal. Licht droogtrekkend in finale. Lange afdronk. Heeft meer body dan 3. Is beter op dronk. | C | |
| | | | |

5. Morey-Saint-Denis, Premier Cru 1999 (13 %) 74 €

| | | | |
|-----------|--|----|---|
| Visueel : | Kersenrood. Lichte tot gemiddelde concentratie. | AA | |
| | | A | 3 |
| Geur : | Open neus. Kruidig. Cassis. Noten. Gebrande toetsen. Alcohol. | B+ | 6 |
| | | B | |
| Smaak : | Stevige aanzet. Kruidig en fruitig in evolutie. Confituur. Terroir. Meer zuren aanwezig. Wat strengere tannines in finale. Alcohol. Middellange afdronk. | | |
| | | C | |

6. Bonnes Mares Grand Cru 2006 (13 %) 122 €

| | | | |
|-----------|---|----|---|
| Visueel : | Rood. Mooie concentratie. | AA | |
| | | A | 7 |
| Geur : | Rijp fruit, cassis. Kruiden. Grafiet, hazelnoot. Bos, paddestoelen. | B+ | 2 |
| | | B | |
| Smaak : | Stevige aanzet van frambozen, cassis. Bos, terroir. Heeft body. Licht uitdrogende tannines. Lange afdronk. Is een geconcentreerde wijn. | | |
| | | C | |

7. Clos de la Roche 2002 (13 %) 115 €

| | | | |
|-----------|---|----|---|
| Visueel : | Lichtrood. Lichte tot middelmatige concentratie. | AA | 8 |
| | | A | 1 |
| Geur : | Complexe, open neus. Rijp rood fruit. Bosbessen. Paarse violetjes, roosjes. Vanille. Tabak, leder. Wierook. | B+ | |
| | | B | |
| Smaak : | Fijne aanzet van rijp rood fruit. Vol en vlezig in evolutie. Mooi verweven zuren en tannines. Warme, mooie afdronk. Wijn met fraîcheur, waarvan smaak en neus congruent zijn. | | |
| | | C | |

8. Clos Saint Denis 2002 (13 %) 115 €

| | | | |
|-----------|--|----|---|
| Visueel : | Lichtrood. Iets minder geconcentreerd dan 7. | AA | 1 |
| | | A | 8 |
| Geur : | Complexe, maar iets minder intense neus dan 7. Rijp rood fruit. Kruidig. Amandelnootjes, marsepein. | B+ | |
| | | B | |
| Smaak : | Soepele aanzet. Meer finesse en minder krachtig in evolutie dan 7. Fijne zuren van krieken in finale. Lange, warme afdronk. Iets minder complex dan 7. | | |
| | | C | |

9. Echézeaux Grand Cru 1999 (13 %) 115 €

| | | | |
|-----------|--|----|---|
| Visueel : | Rood. Middelmattige concentratie. | AA | |
| | | A | 4 |
| Geur : | Aanvankelijk vooral blauwgeaderde kaas. Reductieve toetsen, tertiair. Zoete toetsen van rijp fruit. Confituur van groene vijgen. | B+ | 5 |
| | | B | |
| Smaak : | Zoete aanzet van vijgen, bessen. Tannines zijn wat verdwenen. Niet krakend fris meer. Zware stijl van wijn. Warme, oude bourgogne. | | |
| | | C | |

10. Domaine Piat & Co, Gevrey Chambertin 1947 (fles 1)

| | | | |
|-----------|---|----|---|
| Visueel : | Lichtbruin. Helder. Lichte concentratie. | AA | |
| | | A | 1 |
| Geur : | Initieel worcestersaus. Animale toetsen. Tertiair. Kelder. Champignon. Pels. Zweetvoeten. Na walsen en tijdje openstaan: vijgen, bepaalde zoetheit en reductieve toetsen. | B+ | 8 |
| | | B | |
| Smaak : | Aanzet van vijgen en zoete toetsen. Zuren en tannines zijn verdwenen. Is rond en vlezig. Lange afdronk van vijgen en krijt. | | |
| | | C | |

11. Domaine Piat & Co, Gevrey Chambertin 1947 (fles 2)

| | | | |
|-----------|---|----|--|
| Visueel : | Lichtbruin. Helder. Lichte concentratie (Niveau in fles was dieper onder stop weggezakt) | AA | |
| | | A | |
| Geur : | Idem dan 10, maar veel minder intens. | B+ | |
| | | B | |
| Smaak : | Nog meer geëvolueerd dan 10. Neigt naar schraal, maar is nog niet kapot. | | |
| | | C | |

9bis. Echézeaux Grand Cru 1999 (13 %) 115 € HERPROEFD OP 22/02/10

| | | | |
|-----------|---|----|----|
| Visueel : | Typische pinot noir kleur. Lichte concentratie. | AA | |
| | | A | 11 |
| Geur : | Zuivere pinot-geur. Rode bessen. Cassis. Zekere aardsheid, kruidigheid, kaneel. | B+ | |
| | | B | |
| Smaak : | Zuren in aanzet, die domineren. Fruit in evolutie, rozenwater, roze-bottel. Speels, lichtvoetig. Heel mooie wijn met finesse. | | |
| | | C | |