

# DEGUSTATIEFICHE

Degustatiethema: **Les Crus Bourgeois EXCEPTIONNELS, deel I: Saint-Estèphe**

Plaats / Datum : G. Walschap Londerzeel 19/10/2005

Aantal proevers : 11

Deguvin: Quotering

MWK: Quotering door 9 leden Moorselse WijnKring op 24/10/2005

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

## 0. Château Clauzet, Cru Bourgeois Supérieur 2000 21,80 €

Visueel :	Kersenrood. Weinig veroudering aan meniscus.  <i>Donkerrood. Diepe concentratie. Geen evolutie.</i>		
		Deguvin	MWK
		AA	
		A+	
Geur :	Aangename neus. Rijp fruit. Na walsen: licht tertiair, nadien opnieuw fruitig.  <i>Rijp steenfruit. Hout. Beetje gerookt. Kriek.</i>	A	
		B+	10 7
		B	1 2
Smaak :	Zachte aanzet. Evenwichtig. Mooie tannines. Zwart fruit retronasaal. Behoorlijke lengte.  <i>Sterke aanzet. Mollig. Tannines in evenwicht. Eerlijk product.</i>	B-	
		C	

## 1. Phélan-Séгур 1999 41,15 €

Visueel :	Zeer geconcentreerd. Lichte veroudering aan watermeniscus.  <i>Donkerrood. Evolutie.</i>		
		Deguvin	MWK
		AA	
		A+	
Geur :	Open neus. Fruit, cassis. Evolueert mooi na openstaan. Licht toasty en chocolade na walsen. Is zeer aangenaam en veelbelovend.  <i>Gesloten. Na walsen: fondant, koffie. Nadien: zure kriecken.</i>	A	
		B+	3 7
		B	8 2
Smaak :	Zachte aanzet. Middelmatische body. Is goed verweven. Aangename, maar relatief korte afdrank. Is nu te drinken. <i>Soepele aanzet. Overgang naar gebrand, chocolade. Geen fruit. Zuurtje in middenstuk zonder vlees. In finale zure kriecken.</i>	B-	
		C	

## 2. Phélan-Séгур 2001 35,50 €

Visueel :	Diepe concentratie. Jonger van kleur dan 1.  <i>Donkerrood tot paars. Jonger van kleur.</i>		
		Deguvin	MWK
		AA	
		A+	
Geur :	Meer gereserveerd dan 1., zowel in stille fase als na walsen. Groen, vegetaal. Beetje hout. Sterk verwant met 1.  <i>Rood fruit. Hout, minder gebrand.</i>	A	
		B+	8 9
		B	3
Smaak :	Zachte aanzet. Verweven. Beetje fruitig. Niet te veel vlezigheid. Wat uitdrogende tannines in finale. Korte afdrank. <i>Vlezige aanzet. Gebrande toets in evolutie. Zuurtje en tannines aanwezig. Betere lengte.</i>	B-	
		C	

## 3. Les Ormes de Pez 1999 29,90 €

Visueel :	Helder. Volle concentratie. Wat veroudering aan meniscus.  <i>Donkerrood. Lichte evolutie.</i>		
		Deguvin	MWK
		AA	
		A+	
Geur :	Vrij gesloten. Beetje pels, turf. Tertiair. Beetje zwart fruit.  <i>Eerst gesloten. Steenfruit, bosbes na walsen. Kruidig.</i>	A	4
		B+	7 1
		B	8
Smaak :	Zachte aanzet. Verweven. Bittertje in evolutie, blijvend in finale. Complex. Middelmatische afdrank.  <i>Goede aanzet. Over hoogtepunt. Verweven. Onzuivere afdrank: karton.</i>	B-	
		C	

**4. Les Ormes de Pez**
**2001**
**27,50 €**

Visueel :	Kersenrood. Volle concentratie. Helder. Jonger van kleur dan 3.  <i>Donkerrood. Waterrand.</i>		Degavin	MWK
		AA		
		A+		
Geur :	Zwakke neus. Wat zwart fruit. Na walsen: licht tertiair, pels. Subtiel hout. Sterk verwant met 3. <i>Gesloten neus. Na walsen: fruitig, vlezig.</i>	A	5	
		B+	6	2
		B		7
Smaak :	Krachtige aanzet. Evenwichtig. Wijn met body en stevige tannines. Goede lengte en aangename afdronk. <i>Heeft meer vlezigheid. Evenwichtig. Goede finale, maar korte afdronk.</i>	B-		
		C		

**5. Château de Pez**
**1999**
**28,80 €**

Visueel :	Kersenrood. Diepe concentratie. Lichte veroudering.  <i>Donkerrood. Lichte evolutie.</i>	AA		
		A+	9	
Geur :	Mooie neus. Complex ook. Tertiair: bos, humus. Zwart fruit en beetje hout.  <i>Gesloten. Zwavel, SO2. Na walsen: leder, rijp fruit.</i>	A	2	
		B+		
		B		9
Smaak :	Mooie, krachtige aanzet. Zeer evenwichtig. Wijn met een goede vulling. Mooie, middellange tot lange afdronk. Wijn met finesse. <i>Gemiddelde aanzet. Harde tannines. Korte afdronk.</i>	B-		
		C		

**6. Château de Pez**
**2001**
**26,90 €**

Visueel :	Kersenrood. Volle concentratie met paarse rand.  <i>Donkerrood. Lichte evolutie.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Meer gereserveerde, maar subtiele neus. Braambessen en kersen na walsen.  <i>Lichte kruidigheid. Steenfruit. Licht vanille. Niet uitbundig.</i>	A	11	
		B+		5
		B		4
Smaak :	Sterk verwant in smaak met 5. Evenwichtig, mooi verweven maar wat strengere tannines in finale. Heel soepele aanzet. Evenwichtig. Goed verweven tannines. Vlezig. Meer kracht dan vorige. Goede finale en afdronk.	B-		
		C		

**7. Haut-Marbuzet**
**2001**
**38,50 €**

Visueel :	Kersenrood. Diepe concentratie. Lichte, maar minieme veroudering.  <i>Donkerrood. Diepe concentratie. Heel lichte evolutie.</i>	AA	3	9
		A+	6	
Geur :	Duidelijke, mooie neus. Zwart fruit en wat hout na walsen. Subtiel en aangenaam.  <i>Gebrand. Rood fruit. Rode pepers. Complex.</i>	A	2	
		B+		
		B		
Smaak :	Krachtige aanzet. Heel evenwichtig en mooi versmolten. Goede vulling, soepel en fruitig. Aangename tannines. Lange afdronk. <i>Goede aanzet. Krachtig en vlezig. Diepte aanwezig. Perfect evenwichtig.</i>	B-		
		C		

## 8. Haut-Marbuzet

2002

41,12 €

Visueel :	Kersenrood. Diepe concentratie. Iets jonger van kleur dan 7. Minder veroudering-verschil tussen 7. en 8. dan bij vorige koppels. <i>Donkerrood tot paars. Diepere concentratie.</i>		Degovin	MWK
			AA	
Geur :	Meer gereserveerde neus dan 7. Zwart fruit. Toasty na walsen. <i>Beetje lactisch. Na walsen: caramel. Vleugje vanille.</i>	A	10	7
		B+		
		B		
Smaak :	Iets vlakkere aanzet dan 7. Zwart fruit. Aangename, maar meer uitgesproken tannines, nog niet goed versmolten. Goede lengte. <i>Wranger. Niet volle vlezigheid van vorige.</i>	B-		
		C		

## 10.

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

## 11.

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

## 12.

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

13.

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

14.

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

15.

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

16.

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