

DEGUSTATIEVERSLAG

Degustatiethema : **Gevrey-Chambertin, door Jan Vandenecker.**

Plaats / Datum : Gudul's Kaffee, Moorsel 17/02/2020

Aantal proevers : 10 Mondspoelers: 1-2. Gevrey-Chambertin: 3-4-5-6-7-8-9-10.

1. Krier-Welbes, Pinot Noir, Wellenstein Foulschette, Luxemburg 2018 (15 %) 25 €

Visueel :	Kersenrood. Gemiddelde concentratie.	AA	
		A	
Geur :	Overweldigende neus van fruit, bessen, rood fruit, cassis. Terre brûlée.	B+	10
		B	
Smaak :	Zeer vlezige aanzet van fruit. Zuiver sap van fruit, onderbouwd door gebrande toetsen. Wat alcohol in finale.	C	

2. Weingut Friedrich Becker, P.N., Herrenwingert, Pfalz 2012 (13,5 %) 40 €

Visueel :	Kersenrood.	AA	
		A	
Geur :	Fruit: aardbei, kers. Oosterse kruidigheid, tabak, mon chéri, bosgeur.	B+	5
		B	5
Smaak :	Veel zuren in aanzet, sandelhout. Eerder zuur fruit met wat groenigheid van paprika. Middellange afdronk.	C	

3. Bernard Dugat-Py, Vieilles Vignes 2002 (13 %) 173 €

Visueel :	Kersenrood. Gemiddelde concentratie.	AA	
		A	4
Geur :	Kruidig, zwarte peper, laurier. Fruit, kersen, tabak, munt.	B+	6
		B	
Smaak :	Aanzet van fruit, eerder wat belegen fruit. Goed verweven tannines. Vrij stevig van structuur.	C	

4. Dom. Bruno Clair, Cazetiers Premier Cru 1999 (13 %) 133 €

Visueel :	Kersenrood. Gemiddelde concentratie.	AA	
		A	
Geur :	Rood fruit: aardbei, frambozen, bessen. Mineraliteit, verwelkte rozen.	B+	10
		B	
Smaak :	Aanzet van fruit, bessen. Fruit valt wat weg en evolueert naar kruidig. Terug gestoofd fruit in finale met cederhout. Stevige wijn.	C	

5. Dom. Denis Mortet, Lavaux-Saint Jacques Premier Cru 2003 (13,5 %) 270 €

Visueel :	Kersenrood.	AA	4
		A	6
Geur :	Mooie neus van vooral veel fruit, aalbessen. Hout, kruidig, rozen, viooltjes.	B+	
		B	
Smaak :	Aanzet van zuiver sap van fruitcolli. Echt op z'n fruit met zeer mooi verweven, zachte tannines. Mooie afdronk.	C	

6. Sylvie Esmonin, Clos Saint-Jacques Premier Cru 2004 (13 %) 165 €

Visueel :	Briljant kersenrood.	AA	
		A	10
Geur :	Neus van rijp, rood fruit, aardbei, kriekskes, chocolade, rozen.	B+	
		B	
Smaak :	Aanzet van rijp sap van aardbei. Stevig geconcentreerd van smaak met rokerigheid, tabak in finale. Geur en smaak zijn congruent.	C	

7. Hubert Lignier, Charmes-Chambertin Grand Cru 2011 (13,5 %) 130 €

Visueel :	Kersenrood. Mooie concentratie.	AA	
		A	4
Geur :	Aardbeien, platte kaas, frambozen, rozen. Lichte kruidigheid, tabak.	B+	6
		B	
Smaak :	Fruitige aanzet en soepel. Zit goed op z'n zuren. Lange afdronk met toch wat schraalheid van zuren in finale.	C	

8. Dom. Jacques Prieur, Chambertin Grand Cru 1993 (13 %) 240 €

Visueel :	Kersenrood. Helder. Mooie concentratie.	AA	2
		A	8
Geur :	Rozenboekje, rijp steenfruit, aardbei, frambozen, snoepgoed, viooltjes. Complexe neus.	B+	
		B	
Smaak :	Elegante aanzet van rijp fruit. Mooi verweven zuurtjes en tannines. Fruitig in finale. Wijn met veel finesse en vrouwelijker.	C	

9. Dom. Rossignol-Trapet, Chambertin Grand Cru, Cuvée Vieilles Vignes 1990 (13,5%) 350 €

Visueel :	Kersenrood. Gemiddelde concentratie.	AA	2
		A	4
Geur :	Aardse tonen, zwavel, peper, kruidigheid.	B+	4
		B	
Smaak :	Fruit in aanzet. Kruidig in middenstuk met zwavelige zuren. Aardse tonen in finale. Zeer lange afdronk met zwavel.	C	

10. Dom. Drouhin-Laroze, Chambertin Clos de Bèze Grand Cru 1996 (13%) 189 €

Visueel :	Kersenrood. Lichte tot gemiddelde concentratie met duidelijk veroudering aan de rand.	AA	2
		A	8
Geur :	Rood fruit, aardbei, frambozen. Aardse tonen, florale toetsen.	B+	
		B	
Smaak :	Vlezige aanzet van fruit. Vlezig in evolutie met mooi verweven zuurtjes en tannines. Lange afdronk.	C	

11.

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

12.

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