

DEGUSTATIEVERSLAG

Degustatiethema : **Wijnen uit JURA, door Bert De Coster**

Plaats / Datum : **Gudul's Kaffee, Moorsel 23/02/2015**

Aantal proevers : 9 Rood: 1-2-3-4 Wit: 5-6-7-8-9-10-11-12.

1. Dom. Ganevat, Poulprix, Vin de France, 2013 (12,5 %) 20 €

Druiven:	75% Gamay, 25% oude cépages van de Jura	AA	
Visueel:	Kersenrood. Lichte concentratie.	A	
Geur :	Fruitige neus met bessen, kersen. Kruidigheid.	B+	9
		B	
Smaak :	Mooie, lichtvoetige aanzet van fruit. Bitters en kruidigheid, bitterheid van steeltjes.	C	

2. Dom. des Cavarodes, E. Thiebaud, Arbois, Trousseau de Messagelin, 2010 (12 %) 14 €

Druiven:	100 % Trousseau.	AA	
Visueel:	Lichtrood. Lichte concentratie.	A	
Geur :	Vuursteen. Gebrande toetsen van rijpe druiven. Staligheid, bioaroma, wilde gisten.	B+	9
		B	
Smaak :	Veel finesse in een aanzet van fruit. Mondvullend met aalbessen. Zeer mooi gedoseerde zuren. Wijn met fraîcheur. Gemiddelde tot lange afdronk.	C	

3. Dom. Ganevat, Julien en Billat, Côtes du Jura 2013 (11 %) 36 €

Druiven:	100 % Pinot Noir.	AA	
Visueel:	Lichtrood. Lichte concentratie.	A	
Geur :	Vrij gesloten. Kruidigheid.	B+	9
		B	
Smaak :	Fruitige aanzet van frambozen met lichte zuren. Alles goed verweven. Is een lichtvoetige en speelse wijn.	C	

4. Maison Pierre Overnoy, Arbois Pupillin 2011 (12,5 %) 36 €

Druiven:	100 % Poulsard.	AA	
Visueel:	Dakpannenrood. Licht gevoileerd.	A	2
Geur :	Rood en zwart fruit, blauwe bessen. Ceder. Licht reductief. Mooi geëvolueerd en complexe neus.	B+	6
		B	1 (*)
Smaak :	Aanzet van krieken en wilde aardbei. Tintelend met lichte zuren. Mooi rijp fruit met ceder en finesse. Elegante wijn (*):Na openstaan van fles is het tintelende verdwenen en herquotering tot B+	C	

5. Dom. Ganevat, 100 % Rien que du fruit, Vin de Table 2013 (12,5 %) 22 €

Druiven:	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier.	AA	
Visueel:	Lichtgeel.	A	2
Geur :	Open neus: fruit, appel, sterfruit, mango.	B+	7
		B	
Smaak :	Fruit, met vooral appel in aanzet. Mooie zuren. Vrij lange afdronk. Zeer elegante wijn.	C	

6.Dom. Des Cavarodes,E. Thiebaud, Arbois, Chardonnay 2007 (13 %) 14 €

Druiven:	100 % Chardonnay.	AA	
Visueel:	Lichtgeel.	A	5
Geur :	Silex. Geuze. Fruitig, floraal. Gebrande noten.	B+	4
		B	
Smaak :	Fruitige aanzet. Wijn met body, elegant met mooie zuren en vetzigheid.	C	

7. Maison Pierre Overnoy, Arbois Pupillin 2009 (12,5 %) 30 €

Druiven:	100 % Chardonnay.	AA	
Visueel:	Strogeel. Helder.	A	8
Geur :	Silex. Wilde gisten. Rijp fruit, rijpe cavaillon, abrikoos. Honing. Florale toetsen.	B+	1
		B	
Smaak :	Rijp fruit. Mondvullend met mooi verweven zuren. Lange afdronk.	C	

8. Camille Loye, Arbois, Chardonnay 1987 (13,5 %) 30 €

Druiven:	100 % Chardonnay.	AA	
Visueel:	Strogeel.	A	5
Geur :	Intense neus van: nootjes, beetje fruit, appel, florale en oxydatieve toetsen.	B+	4
		B	
Smaak :	Nootjes in aanzet. Sherry-achtig. Boter. Wijn met grote, stevige vetzigheid en mooie aciditeit in de achtergrond. Lange afdronk.	C	

9. Dom. Ganevat, Cuvée Orégane 2012 (12,5 %) 30 €

Druiven:	50 % Chardonnay, 50 % Savagnin.	AA	
Visueel:	Lichtgeel. Helder.	A	7
Geur :	Open neus. Rijp fruit, appel, citrus. Mineralen.	B+	2
		B	
Smaak :	Fruitig in aanzet met ananas, appels. Van begin tot einde onderbouwd door fijne, frisse zuren en mineraliteit. Lange afdronk.	C	

10. Maison Pierre Overnoy, Arbois Pupillin 2004 (12,5 %) 30 €

Druiven:	100 % Savagnin. 2 Jaar vatrijping.	AA	
Visueel :	Goudgeel. Geëvolueerd.	A	
Geur :	Verbrande boter, noisette, sherry, oxydatief. Bosgeur.	B+	9
		B	
Smaak :	Stevige aanzet van directe zuren, bitters, citrus. Vrij lange afdronk met stevige zuren. Mist iets aan vibratie. Is hoekig en scherp.	C	

11. Maison Pierre Overnoy, Arbois Pupillin 2004 (12,5 %) 50 cl 70 €

Druiven:	100 % Savagnin. 11 Jaar vatrijping.	AA	2
Visueel:	Barnsteengeel.	A	7
Geur :	Typisch savagnin: geconcentreerde notentoetsen. Olieachtig. Gelei van kweeper.	B+	1
		B	
Smaak :	Stevige aanzet van fruit: kweeper, mispel. Noten. Stevige zuren. Whisky met ziltigheid. Lange afdronk.	C	

12. Dom. Ganevat, Les Vignes de mon Père 2004 (13 %) 85 €

Druiven:	100 % Savagnin.	AA	4
Visueel:	Licht goudgeel.	A	5
Geur :	Gerookte toetsen. Citrus, pompelmoes.	B+	
		B	
Smaak :	Geweldig fruitige aanzet, een zuivere fruitmand van ananas, sterfruit, citrus. Goed verweven zuren. Lange afdronk. Wijn met fraîcheur.	C	