

# DEGUSTATIEFICHE

Degustatiethema: **Château Labégorce-Zédé, Margaux, verticaal**

Plaats / Datum : G. Walschap Londerzeel 17/10/2006

Aantal proevers : 7

Deguvin: Quotering

MWK: Quotering door 10 leden Moorselse WijnKring op 30/10/2006

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

## 1. Labégorce-Zédé 2002 29,75 €

Visueel :	Vrij paars van kleur. Lichte waterige rand. Diepe concentratie. <i>Donkerrood. Waterige rand.</i>		Deguvin	MWK
		AA		
		A+		
Geur :	Mooie neus. Zwart fruit en hout. Intenser na walsen. Na tijdje openstaan: caramel en chocolade. <i>Rijp steenfruit. Vanille. Neusjes. Hout. Kruidig. Vrij complex.</i>	A		
		B+	5	2
		B	2	8
Smaak :	Mooie toegankelijke aanzet. Fruit en kruidigheid. Lichtjes hout. Voldoende lengte, maar iets te kort en iets te weinig vulling voor hogere quotering. <i>Mooie aanzet. Kruidig. Weinig vlees. Bittertje in finale. Gemiddelde lengte.</i>	B-		
		C		

## 2. Labégorce-Zédé 1994 31,45 €

Visueel :	Bruinrood. Duidelijke veroudering. Middelmattige tot diepe concentratie. <i>Donkerrood. Meer evolutie.</i>			
		AA		
		A+		
Geur :	Kruiden, hout. Na walsen: tertiaire geuren, leder, zweet. <i>Minder complex. Zoethout. Animaal. Minder intens.</i>	A		
		B+		
		B	7	10
Smaak :	Soepele aanzet. Schraal in evolutie. Weinig vulling. Beetje over top. <i>Vlak. Schraal. Top voorbij.</i>	B-		
		C		

## 3. Labégorce-Zédé 1999 30,40 €

Visueel :	Kersenrood. Diepe concentratie. Paarse rand ( weinig veroudering ) <i>Donkerrood naar paars. Geen evolutie. Diepe concentratie.</i>			
		AA		
		A+		
Geur :	Mooie, veel belovende neus. ( beter dan de smaak ) Steenfruit, kruidig, hout. Intenser na walsen. <i>Rood steenfruit. Snoepgoed. Na walsen: koffie.</i>	A	3	3
		B+	4	7
		B		
Smaak :	Krachtige aanzet. Heel evenwichtig. Chocolade. <i>Krachtige aanzet. Evenwichtig. Peper.</i>	B-		
		C		

## 4. Labégorce-Zédé 2003 29,85 €

Visueel :	Kersenrood. Gemiddelde tot diepe concentratie. <i>Kardinaalrood. Waterige rand.</i>			
		AA		
		A+		
Geur :	Zeer discreet. Wat zwart fruit. Geen complexiteit. <i>Nat kreupelhout. Minder kruidig. Minder duidelijk.</i>	A		1
		B+	6	9
		B	1	
Smaak :	Soepel, maar eerder mager in aanzet. Stevig zuurtje. Enkel tannines in finale. Nog niet versmolten. <i>Goede aanzet. Evenwichtig. Warme afdrank.</i>	B-		
		C		

**5. Domaine Zédé 2003 14,96 €**

		Degovin	MWK
Visueel :	Goede concentratie. Lichte veroudering.	AA	
	<i>Donkerrood. Lichte evolutie. Gemiddelde concentratie.</i>	A+	
Geur :	Discrete neus, vrij gesloten. Na walsen: lichtjes tertiair.	A	6
	<i>Licht reductief.</i>	B+	1 10
	<i>Tamelijk complex. Tabak. Na walsen: kruidig, hout, steenfruit, peper.</i>	B	
Smaak :	Soepel in aanzet en evolutie. Verweven. Heeft body. Goede afdronk met edele tannines.	B-	
	<i>Stevige aanzet. Vlezig.</i>		
	<i>Evenwichtig. Steenfruit en vanille. Lange aangename afdronk. Mooie lengte.</i>	C	

**6. Labégorce-Zédé 2001 30,40 €**

Visueel :	Purperrood. Diepe concentratie. Jong van kleur.	AA	
	<i>Diepe concentratie. Paarse rand. Jonge wijn.</i>	A+	
Geur :	Mooie, complexe neus, wel niet te intens. Rijp zwart fruit, hout.	A	1
	<i>Mooie neus. Beetje bos. Gebrand.</i>	B+	7 7
		B	2
Smaak :	Aangename, krachtige aanzet. Valt dan even weg en terug mooie finale.	B-	
	<i>Aangenaam bitter in evolutie tot in finale. Goed gestructureerd. Gebrande koffie.</i>	C	

**7. Labégorce-Zédé 1998 38,90 €**

Visueel :	Beetje voilé. Diepe concentratie. Duidelijke veroudering.	AA	
	<i>Beetje evolutie. Waterrand.</i>	A+	
Geur :	Fruit. Hout. Na walsen: licht tertiair. Gebakken eiwit.	A	5
	<i>Na walsen: steenfruit. Bos. Champignons.</i>	B+	7 5
		B	
Smaak :	Soepele aanzet. Fruit. Verweven. Tannines in finale. Middellange afdronk.	B-	
	<i>Correct, maar mag meer materie. Warme afdronk.</i>	C	

**8. Labégorce-Zédé 2000 40,90 €**

Visueel :	Kersenrood tot paars. Heel diepe concentratie. Geen evolutie.	AA	
	<i>Donkerrood. Geen evolutie.</i>	A+	
Geur :	Kruidig. Rood fruit.	A	1 10
	<i>Complex en subtiel: rijp rood fruit, aardbeien, bosbessen. Gebrand. Caramel.</i>	B+	6
		B	
Smaak :	Volle aanzet. Welig palet in evolutie. Aangename, sterke finale.	B-	
	<i>Vlezige, sterke aanzet in harmonie met tannines. Subtiel gebrand. Muntje en chocolade in finale.</i>	C	