

## DEGUSTATIEVERSLAG

Degustatiethema : **Topwijnen Languedoc**

Plaats / Datum : **Gudul's Kaffee, Moorsel 19/12/2011**

Aantal proevers : 8 Wit: 1 Rood: 2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14

### 1. Dom. Clos Marie, Manon 2009 ( 13 % ) 16,95 €

Visueel :	Strogeel.	AA	
		A	
Geur :	Rijp exotisch fruit. Digestief, jenever.	B+	
		B	7
Smaak :	Soepele aanzet. Chardonnay van structuur. Bittertje in finale. Zuurtjes.	C	

### 2. Dom. Clavel, Des Clous, Languedoc 2005 ( 14,5 % ) 22,95 €

Visueel :	Robijnrood.	AA	
		A	
Geur :	Vroegrijpe cassis, bessen. Mineralig en rode paprika. Rijp rood fruit. Zoete bessen. Munt.	B+	7
		B	
Smaak :	Vlezig in aanzet. Kriekje op jenever. Alcoholisch. Kruidig. Fraicheur met stevige zuren.	C	

### 3. Dom. Clos Marie, Simon, Languedoc 2008 ( 13,5 % ) 21,50 €

Visueel :	Kersenrood. Matige concentratie.	AA	
		A	1
Geur :	Laurier, kruidig, garrigue. Cassis, rode bessen.	B+	2
		B	5
Smaak :	Stevige aanzet. Kruidig, ceder. Goed verweven. Zuurtje in afdronk. Fruit is minder aanwezig.	C	

### 4. Dom. Anne Gros & J.P. Tollot, Les Carrétals, Minervois ( 100% carignan ) 2008 (13,5%) 25 €

Visueel :	Kardinaalrood, paars. Hoge concentratie.	AA	
		A	
Geur :	Rood en zwart fruit. Leder, ceder. Kruidig, peper. Zwavelhint. Turf.	B+	8
		B	
Smaak :	Mooie aanzet van rood fruit. Kruidig midden, peper en fruit in finale. Stevige tannines en zuren.	C	

**5. Dom. D'Aupilhac, Le Clos, Languedoc 2009 ( 14 % ) 22,95 €**

Visueel :	Donkerrood.	AA	1
		A	6
Geur :	Rijp rood fruit. Kruidig, zoethout.	B+	1
		B	
Smaak :	Mooie aanzet van zwart fruit. Kruidig, kruidnagel. Zeer vlezig. Mooie, lange afdronk.	C	

**6. Dom. Lous Grezes, L & L, Languedoc 2006 ( 13,5 % ) 35,00 €**

Visueel :	Donkerrood. Mooie concentratie. Veroudering aan meniscus.	AA	
		A	1
Geur :	Initieel terpentijn: verdwijnt. Tertiair, pels, leder. Na walsen: rood fruit. Kokosnoot, ceder.	B+	7
		B	
Smaak :	Stevige aanzet van rood fruit. Kokos, vanille. Goed verweven. Warme, lange afdronk.	C	

**7. Dom. Clos Marie, Métairies du Clos, Languedoc 2008 ( 14 % ) 21,50 €**

Visueel :	Kersenrood. Gemiddelde concentratie.	AA	
		A	
Geur :	Rijp, rood en zoet fruit. Zoetheid van poepegatjes. Lichtjes ceder.	B+	8
		B	
Smaak :	Soepele aanzet. Fruitig in evolutie met veel zoete toetsen van poepegatjes. Mooi verweven en vlezig. Heeft frisheid. Geen krachtpatser, maar met finesse.	C	

**8. Dom. Leon Barral, Valinière, Faugères, Vin de table 2001 ( 14 % ) 30,00 €**

Visueel :	Kersenrood met evolutie.	AA	7
		A	1
Geur :	Animaal, pels. Gezwaveld. Veel rood en zwart fruit. Alcohol van kers. Complexe neus.	B+	
		B	
Smaak :	Zeer verweven, vlezig aanzet van alle soorten fruit. Vijgen. Leder, tabak, pels. Is een zeer mooi verweven wijn met zeer lange afdronk met fijne tannines.	C	

**9. Ch. De la Negly, Clos des Truffieres, Languedoc 1998 ( 14 % ) 60,00 €**

Visueel :	Intens rood. Lichte evolutie.	AA	8
		A	
Geur :	Zeer intens: fris, rozemarijn, verse vijgen, ceder ( cfr Amarone )	B+	
		B	
Smaak :	Zekere animaliteit in aanzet. Zoethout. Fris en warm tegelijkertijd. Wijn met veel fraîcheur.		
		C	

**10. Dom. De la Grange des Pères, Languedoc 2001 ( 14 % ) 40,00 €**

Visueel :	Rood. Lichte tot gemiddelde concentratie. Oranjerand.	AA	
		A	8
Geur :	Tertiair: pels, leder, bos, champignons, kelder, kreupelhout. Vijgen. Complexe neus van een oudere wijn.	B+	
		B	
Smaak :	Stevige aanzet. Vlezig met veel peper in evolutie. Fruitzuurtje in finale.		
		C	

**11. Dom. Peyre Rose, Syrah Leone, Languedoc 2003 ( 14,5 % ) 56,00 €**

Visueel :	Rood. Lichte evolutie. Beetje gevoileerd.	AA	4
		A	4
Geur :	Tertiair: champignons. Na walsen: boenwas, ceder. Lichte kruidigheid. Koffie, mokka. Vuursteen. Schil van pomelmoes, appelsien.	B+	
		B	
Smaak :	Mooie aanzet van kruidigheid, rood fruit. Frisse, mooie zuren van zestes van appelsien. Finale van koffie en kruidigheid.		
		C	

**12. Dom. De la Negly, La Porte du Ciel, Languedoc 2000 ( 14,5 % ) 60,00 €**

Visueel :	Donkerrood. Gemiddelde concentratie.	AA	2
		A	6
Geur :	Rood fruit. Kruidig. Vijgen. Fondant. Zoethout.	B+	
		B	
Smaak :	Mooie aanzet van rood en zwart fruit. Kruidigheid en zuren in evolutie met fondantchocolade. Vleesjus. Is iets minder harmonieus en iets egaler in evolutie.		
		C	

**13. Dom. Mas de Daumas Gassac, Languedoc 1982 ( alcohol % niet vermeld op fles ) 35,00 €**

Visueel :	Donkerrood. Lichte evolutie.	AA	3
		A	5
Geur :	Pels, leder, vijgen. Rood fruit, kruidigheid.	B+	
		B	
Smaak :	Goede aanzet. Is vlezig met fruit. Zoethout. Goed verweven tannines. Mooie afdronk met frisse zuren.	C	

**14. Nobilis, André Iché, Minervois 2007 ( 14 % ) 16 à 17,00 €**

Visueel :	Kersenrood. Gemiddelde tot stevige concentratie.	AA	
		A	
Geur :	Minder intense neus. Kruidigheid, rijp fruit. Ceder.	B+	8
		B	
Smaak :	Vlezige aanzet. Kruidig in evolutie. Stevige tannines in finale. Is kruidig, maar heeft minder finesse.	C	