

DEGUSTATIEVERSLAG

Degustatiethema : **Wijnen van LAVIALE - VAN MALDEREN**

Plaats / Datum : Gudul's Kaffee, Moorsel 31/01/2011

Aantal proevers : 7 + Kurt De Varé Rosé: 1 Rood: 2-3-4-5-6-7-8-9

1. Ch. de Lussac, Le Rosé 2009 (13 %) 7,00 €

| | | | |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|
| Visueel : | Grenadinerood. Dieper geconcentreerd dan gewone rosé. (Saignée-methode) | AA | |
| | | A | |
| Geur : | Zeer fruitig. Aardbei, kers, aalbes. Cuperdons. | B+ | |
| | | B | 7 |
| Smaak : | Zeer frisse aanzet van kers, aardbei. Stevig bittertje in evolutie geeft lengte aan de wijn. Ideale dorstlesser. | C | |

2. Ch. St.Jean De Lavaud, Lalande de Pomerol 2008 (13,5 %) 15,00 €

| | | | |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|
| Visueel : | Robijnrood. Middelmattige concentratie. | AA | |
| | | A | |
| Geur : | Rijp, rood fruit. Compote. Gebrande toetsen. Zekere groenigheid. | B+ | 5 |
| | | B | 2 |
| Smaak : | Vlezige aanzet, gevolgd door een evolutie naar zuren. Nog ruwe tannines over de tong. Wijn is nu nog te jong om te drinken, maar heeft potentie. | C | |

3. Les Cèdres de Franc Mayne, Saint-Emilion 2007 (13 %) 16,00 €

| | | | |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|
| Visueel : | Kersenrood. Middelmattige concentratie. | AA | |
| | | A | |
| Geur : | Minder intens. Rood fruit. Framboos. Jam. Beetje kruidigheid. Groenigheid. | B+ | 4 |
| | | B | 3 |
| Smaak : | Fruitige aanzet. Kruidig middenstuk. Zachte tannines in finale. Vlot drinkbaar. Wel minder vlezig. | C | |

4. Les Cèdres de Franc Mayne, Saint-Emilion 2006 (13,5 %) 16,60 €

| | | | |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|
| Visueel : | Kersenrood. Lichte concentratie. | AA | |
| | | A | 3 |
| Geur : | Getoaste toetsen. Jeneverbes. Kruidig. Cederhout. | B+ | 4 |
| | | B | |
| Smaak : | Stevige aanzet. Gebrand, kruidig. Licht uitdrogende tannines. Krokante wijn. Is vleziger dan 3. | C | |

5. Ch. St.Jean De Lavaud, Lalande de Pomerol 2006 (13,5 %) 15,00 €

| | | | |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|
| Visueel : | Dieprood. Lichte evolutie. | AA | |
| | | A | 4 |
| Geur : | Rijp rood steenfruit. Licht geconfijt. Kruidig. Chocolade. | B+ | 3 |
| | | B | |
| Smaak : | Rijp rood steenfruit in aanzet. Lichte, fijne tannines in finale met chocolade-toets en koffie. Zeer verweven. Wijn met meer finesse. | C | |
| | | | |

6. Ch. Franc Mayne, Saint-Emilion Grand Cru Classé (Fourcroy) 2001 (12,5 %) 28,80 €

| | | | |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|
| Visueel : | Donkerrood. Mooie concentratie. Evolutie aan rand. | AA | |
| | | A | |
| Geur : | Animale toetsen. Pels. Bosgeur. Viooltjes. Kruidig. Complexe neus. | B+ | 7 |
| | | B | |
| Smaak : | Stevige aanzet van rood fruit. Middenstuk mist iets... Aangename tannines. Wijn is wat stugger. | C | |
| | | | |

7. Ch. Vieux Maillet, Pomerol 2006 (13,5 %) 29,70 €

| | | | |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|
| Visueel : | Donkerrood. Middelmatische concentratie. Lichte veroudering. | AA | |
| | | A | 7 |
| Geur : | Donkerrood fruit. Kruidigheid. Getoaste toetsen, koffie. Aardgeur, humus. | B+ | |
| | | B | |
| Smaak : | Stevige aanzet van fruit en kruiden. Gebrande toetsen en koffie. Aangenaam bittertje in finale. Mooi verweven. Vrij lange afdronk. | C | |
| | | | |

8. Ch. Franc Mayne, Saint-Emilion Grand Cru Classé 2006 (13,5 %) 29,70 €

| | | | |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|
| Visueel : | Donkerrood. | AA | 2 |
| | | A | 5 |
| Geur : | Complexe neus: munt, veel fruit. Kruiden, vanille. Bloedpens. Chicorei. Aarde. | B+ | |
| | | B | |
| Smaak : | Volvlezige aanzet. Fruit, hout, chicorei. Mooi verweven tannines, ingepakt in het fruit. | C | |
| | | | |

9. Ch. Vieux Maillet, Pomerol**2005****(13,5 %)****30,60 €**

| | | | |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|
| Visueel : | Donkerrood. Zeer diepe concentratie. | AA | 6 |
| | | A | 1 |
| Geur : | Rood, zeer rijp fruit. Vanille. Leder. Vleesjus. Gedroogde kruiden. Twijgen. | B+ | |
| | | B | |
| Smaak : | Volvlezige aanzet. Fruitig. Mooi verweven tannines. Lange, volvlezige finale. Zeer lange afdronk. | C | |

10.

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

11.

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

12.

| | | | |
|-----------|--|-----|--|
| Visueel : | | AAA | |
| | | A | |
| Geur : | | B+ | |
| | | B | |
| Smaak : | | C | |