

DEGUSTATIEVERSLAG

Degustatiethema : **Henri Magnien, Gevrey-Chambertin, door Jan Rots.**

Plaats / Datum : Gudul's Kaffee, Moorsel

26/11/2018

Aantal proevers : 10 (9 met quotering) en Jan Rots

1. Henri Magnien, Gevrey-Chambertin, Pinot Noir Moutier 2016 (13 %) 22 €

Visueel :	Typisch Pinot Noir kleur. Lichte concentratie.	AA	
		A	
Geur :	Fruitboeket: kers, framboos, kirsch. Kruiden, snoepgoed.	B+	8
		B	1
Smaak :	Mooie fruitige aanzet met wat kruidigheid en aardsheid. Mooi zuurtje van krieken in finale.	C	

2. Henri Magnien, Gevrey-Chambertin, Vieilles Vignes 2016 (13,5 %) 37 €

Visueel :	Lichtrood. Lichte concentratie, maar iets meer geconcentreerd dan wijn 1.	AA	
		A	2
Geur :	Rood steenfruit, aardbeien, kruiden. Silex, zwavel.	B+	7
		B	
Smaak :	Kruiden en fruit (kersen) in aanzet. Dieper van structuur dan wijn 1 met doorbijtende, knisperende zuren in langere afdronk. Is geconcentreerder en met meer body dan wijn 1.	C	

3. Henri Magnien, Gevrey-Chambertin, Champerrier 2013 (13,5 %) 44 €

Visueel :	Donkerrood. Meer geconcentreerd dan vorige.	AA	
		A	8
Geur :	Rood fruit, aardbei, bessen. Zoetigheid, poepegatjes.	B+	1
		B	
Smaak :	Fruitige aanzet, cfr neus. Mooi verweven zuurtjes, fruit en zoetigheid. Langere, warme afdronk.	C	

4. Henri Magnien, Gevrey-Chambertin, Les Cazetiers Premier Cru 2016 (13,5 %) 62 €

Visueel :	Typische Pinot Noir kleur.	AA	
		A	6
Geur :	Diverse fruitsoorten: aardbeien, bessen, kersensap. Kruiden, vanille.	B+	3
		B	
Smaak :	Fijne zuren in aanzet. Fruitsmaak van bessen, aardbeien met wat groenigheid van tannines. Lange afdronk met kersen en bittertje. Te krachtig voor een typische Pinot Noir wijn.	C	

5. Henri Magnien, Gevrey-Chambertin, Lavaux-St.Jacques Premier Cru 2014 (13,5 %) 75 €

Visueel :	Mooie Pinot Noir kleur. Mooie concentratie.	AA	4
		A	5
Geur :	Complexe neus. Jong, rijp fruit: aardbei, framboos. Poepegatjes, kruiden.	B+	
		B	
Smaak :	Aanzet van fruitcolli, poepegatjes. Heel evenwichtig en heeft body. Lange afdronk van fruit en violetjes. Is krachtig, maar heeft toch meer finesse.	C	

6. Henri Magnien, Gevrey-Chambertin, Ruchottes-Chambertin Grand Cru 2014 (13,5 %) 102 €

Visueel :	Kersenrood. Gemiddelde concentratie.	AA	4
		A	5
Geur :	Fruit: rood fruit, rijpe aardbeien, bosaardbeien. Snoep: vulling van cuberdon, viooltjes.	B+	
		B	
Smaak :	Elegante aanzet van rijp fruit, poepegatjes. Goed verweven tannines. Lange afdronk met licht bittertje. Krachtige wijn.	C	

7. Henri Magnien, Gevrey-Chambertin, Carac'Terres Premier Cru 2011 (13,5 %) 109 €

Visueel :	Lichtrood. Duidelijk evolutie aan rand.	AA	1
		A	4
Geur :	Rood fruit: aardbeien, frambozen.	B+	4
		B	
Smaak :	Aanzet van fruit. In evolutie zuurtjes die op rand van agressief zijn en wat groenigheid. Lange afdronk. Smaakt wat verouderd...	C	

8.

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