

DEGUSTATIEFICHE

Degustatiethema: **Ch. MAISON BLANCHE, Montagne-St. Emilion**

Plaats / Datum : G. Walschap Londerzeel 17/04/2007

Aantal proevers : 11

Deguvin: Quotering

MWK: Quotering door 11 leden Moorselse WijnKring op 16/04/2007

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

1. Les Piliers de Maison Blanche 2003 (13 %) 10 €

			Deguvin	MWK
Visueel :	Kersenrood. Gemiddelde concentratie. Geen veroudering. <i>Robijnrood. Mooi tranend. Sterke concentratie.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Geen intense neus. Na walsen: fruitig. Kruidig. Peper en paprika. Snoepgoed. <i>Kelder. Intens. Rood steenfruit. Framboos.</i>	A		
		B+	2	
		B	9	11
Smaak :	Fruitige aanzet. Peper en paprika. Explosie van groene tannines en dan alcohol. Correcte wijn, maar nog hoekig en nerveus. <i>Volle aanzet.</i> <i>Rood fruit, maar minder rijp dan neus doet vermoeden. Gemiddelde lengte.</i>	B-		
		C		

2. Ch. Maison Blanche 2003 (14 %) 15,55 €

Visueel :	Kersenrood. Diepere concentratie dan 1. Geen veroudering. Meer tranend. <i>Kersen- tot donkerrood. Mooie diepe concentratie.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Open, maar niet uitbundig. Rijp rood en zwart fruit. Kruidig. Vanilletoets. Idem na walsen en chocolade, cacao. <i>Rijp rood fruit, cassis. Vanilletoets. Bloemen.</i>	A		
		B+	11	7
		B		4
Smaak :	Soepele aanzet. Aangenaam, vlezig en weelderig. Beter verweven tannines. Lange afdronk en warm. <i>Stevige aanzet.</i> <i>Evenwichtig. Vlezig. Rood steenfruit in finale. Mooie tannines in afdronk.</i>	B-		
		C		

3. Les Piliers de Maison Blanche 2004 (13 %) 9,50 €

Visueel :	Kersenrood. Gemiddelde concentratie. Lichte veroudering. <i>Gemiddelde concentratie. Lichte waterige rand. Sterk tranend.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Vrij gesloten. Vanilletoets in stille fase. Na walsen: kruiden, peper, groene paprika. Zwart fruit. <i>Kriek op jenever. Alcoholtoets. Rijp rood fruit, cassis. Complex. Gebrand.</i>	A		
		B+		1
		B	11	10
Smaak :	Vlotte, belovende aanzet. Nadien schraal en groene tannines, droogtrekkend. Alcohol te sterk. Gefragmenteerd. Korte afdronk. <i>Vlezige aanzet. Kers in finale met onrijp aspect. Lange afdronk.</i>	B-		
		C		

4. Ch. Maison Blanche 2004 (13 %) 13,10 €

Visueel :	Kersenrood. Matige concentratie. <i>Kersenrood. Diepe concentratie. Donkerrood.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Beetje hout in stille fase. Na walsen: peper, vanille, cederhout. <i>Mooi rijp rood fruit. Vanille. Kruidig. Toasty. Ether.</i>	A		
		B+		11
		B	11	
Smaak :	Vlotte, ronde aanzet. Zwart fruit. Dan piek van groene tannines, die te dominant zijn. Alcoholopstoot en iets vuil in finale (slecht gebrande koffieboon). <i>Soepele aanzet. Krachtig in evolutie. Evenwichtig tot in finale. Mooie afdronk.</i>	B-		
		C		

5. Ch. Maison Blanche 2001 (13 %) 14 €

Visueel :	Donkerrood. Diepe concentratie. Minder tranend. <i>Donkerrood. Diepe concentratie. Lang tranend.</i>		Deguvin	MWK
		AA		
Geur :	Vol en explosief. Donker fruit. Kruidig. Toasty. Zwarte peper. Groene kool. Na walsen: Intenser fruit. Nieuwe eik. <i>Rijp rood fruit. Framboos. Kruidig. Vanille. Na walsen: intens.</i>	A	1	
		B+	10	7
		B		4
Smaak :	Soepele aanzet. Evenwichtig. Speels. Heel schone finale. Mooie, weelderige afdronk met zwarte chocolade. <i>Zachte aanzet. Evenwichtig. Aangename zuurte. Fris. Thym in finale.</i>	B-		
		C		

6. Ch. Maison Blanche 2000 (13 %) 17,30 €

Visueel :	Donkerrode kersenkleur. Gemiddelde concentratie. <i>Donkerrood. Sterke concentratie.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Zwart fruit. Spruitjes. Vluchtig alcohol. Na walsen: meer uitgesproken en peper, vanille. <i>Gebrand. Kruidig. Na walsen: rijp rood fruit.</i>	A	11	6
		B+		5
		B		
Smaak :	Volle aanzet. Perfecte balans. Fluwelig en vlezig. Gebrande toetsen. Begin van tertiaire toetsen, leder. Mooie, middellange tot lange afdronk. <i>Sterke aanzet. Sterke tannines, goed verweven. Fris zuurtje. Lange afdronk. Elegante wijn. Aardbei.</i>	B-		
		C		

7. Louis Rapin 2000 (13 %) 42,70 €

Visueel :	Donkerrode kersenkleur. Diepe concentratie. Lichtbruine rand. <i>Donkerrood. Diepe concentratie.</i>	AA		
		A+	3	
Geur :	Open, maar niet uitbundig. Fruitig, toasty, caramel en in minder mate peper. Na walsen: idem en vluchtig alcohol. Fijn cederhout. <i>Totaal anders: kurk !!!</i>	A	8	
		B+		
		B		
Smaak :	Vlotte, volle aanzet. Mooi verweven met fluwelige tannines. Toasty. Middellange afdronk met aangename tannines. <i>Kurk !!!</i>	B-		
		C		11

8. Ch. Maison Blanche 1999 (12,5 %) 13,75 €

Visueel :	Dakpannenrood. Lichtere concentratie met duidelijke veroudering. <i>Waterige rand. Gemiddelde concentratie. Evolutie.</i>	AA		1
		A+		
Geur :	Duidelijke neus met kersen en tertiaire toetsen, leder. Na walsen: sous-bois, hazenbuik, caramel. <i>Jeneverbes. Tabak. Rinnptopf. Na walsen: framboos. Alcohol. Rijp fruit.</i>	A	2	8
		B+	7	2
		B	2	
Smaak :	Soepele aanzet. Mooi verweven en zuurtje in evolutie. Bittertje (cacao) in afdronk. Minder vlezig. Lange afdronk. <i>Heel soepele aanzet, voortgezet in evolutie en fluwelig in finale. Geconfijt fruit.</i>	B-		
		C		

9. Louis Rapin 2004 (13 %) 34 €

		Deguvin		MWK
Visueel :	Kersenrood. Diepe concentratie. <i>Paarse rand. Diepe concentratie. Weinig evolutie.</i>	AA		4
		A+		
Geur :	Confituur van rood fruit. Zwart fruit. Koffie. Toasty. Zwarte chocolade. Intenser en heel mooi na walsen. <i>Rood rijp fruit. Lavendel. Iets gebrand. Na walsen: floraal. Rozenblaadjes. Caramel.</i>	A	10	6
		B+	1	1
		B		
Smaak :	Volle, ronde aanzet. Groen bittertje in evolutie. Chocolade. Scherp branderig alcoholtoets in lange afdronk. Nog niet verweven. <i>Sterke aanzet.</i> <i>Mooi verweven in evolutie. Niet storend bittertje in finale. Lange afdronk.</i>	B-		
		C		

10.

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

11.

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

12.

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