

# DEGUSTATIEFICHE

Degustatiethema: **De GRANDS CRUS uit MOREY-SAINT-DENIS**

Plaats / Datum : G. Walschap Londerzeel 21/10/2008

Aantal proevers : 6

Deguvin: Quotering

MWK: Quotering door 8 leden Moorselse WijnKring op 27/10/2008

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

## 1. Clos des Lambrays, Domaine des Lambrays 1999 ( 13,5 % ) 70,20 €

		Deguvin	MWK
Visueel :	Kersenrood. Lichte tot gemiddelde concentratie. Waterige rand. Lichte veroudering. <i>Lichte concentratie. Evolutie.</i>	AA	
		A+	
Geur :	Open neus. Rijp rood fruit. Kers. Beetje kriek op jenever. Lichte houttoets. Licht animaal na walsen. <i>Gesloten. Kruidnagel. Mottebol. Na walsen: licht gestoofd fruit. Blauwe pruim.</i>	A	1
		B+	5
		B	4
Smaak :	Soepele, zachte aanzet. Heel weelderig in evolutie. Mooi verweven. Lange, warme afdronk. <i>Zachte aanzet. Kriek op jenever.</i>	B-	
		C	

## 2. Clos De La Roche, Dom. Armand Rousseau 2001 ( 13 % ) 86,37 €

Visueel :	Kersenrood. Iets lichtere concentratie dan 1. Helder. Waterige rand. <i>Dakpannenrood. Helder. Evolutie.</i>	AA	
		A+	
Geur :	Gesloten tot medium intens. Animale toetsen. Na walsen: geconfijft fruit, zuurkool. <i>Animaal. Na walsen: gestoofd fruit. Kriek op jenever. Licht cedar.</i>	A	
		B+	2
		B	4
Smaak :	Mooie aanzet. Aangenaam zuurtje in evolutie. Mooi verweven tannines. Bittertje in pittige finale. Op dronk. <i>Aangename aanzet. Licht gestoofd fruit. Tabak. Cederhout. Gestoofde vijg. Zurige finale.</i>	B-	
		C	

## 3. Bonnes Mares, Domaine Louis Jadot 2001 ( 13,5 % ) 95,57 €

Visueel :	Donkerrood. Tranend. Iets meer concentratie. <i>Dieprood. Meer concentratie. Enige evolutie.</i>	AA	
		A+	
Geur :	Vrij gesloten. Na walsen: animaal, zuurkool. Kreupelhout, champignons. <i>Zeer mooi. Rijp rood steenfruit. Chocolade. Tabak.</i>	A	
		B+	4
		B	2
Smaak :	Stevige aanzet. Rood fruit. Evenwichtig met mooie zuurte. Mooie tannines. Is krachtiger en vleziger. Aangename afdronk. <i>Stevige aanzet. Rijp rood fruit. Kruidig. Licht uitdrogende tannine. Niet verweven. Middelmattige tot lange afdronk.</i>	B-	
		C	

## 4. Domaine Clavelier, appellation Morey-Saint-Denis, 2005 ( 12,5 % ) 22,15 €

Visueel :	Kersenrood met paarse rand. Gemiddelde concentratie. Jonger van kleur. <i>Donkerrood. Geen evolutie. Gemiddelde concentratie.</i>	AA	
		A+	
Geur :	Initieel: medicinaal. Nadien niet meer. Eerder gesloten. Na walsen: kreupelhout. Rood fruit. <i>Gesloten. Na walsen: gesloten. Rijp rood steenfruit.</i>	A	1
		B+	3
		B	2
Smaak :	Soepele aanzet met frisse zuren. Fruitig in evolutie. Evenwichtige tannines. Afdronk met warmte. <i>Goede aanzet. Rijp rood steenfruit. Licht kruidig. Gemiddelde afdronk. Jong. Gebrande toets.</i>	B-	
		C	

**5. Clos Saint-Denis, Dom. Charlopin-Parizot 2005 ( 13 % ) 87,95 €**

Visueel :	Kersen- tot purperrood. Helder. Diepe concentratie. Geen evolutie.  <i>Paars. Donkerrood. Diepe concentratie. Jonge kleur.</i>		Deguvin	MWK
		AA		
Geur :	Heel apart. Rode neusjes. Na walsen: nat kreupelhout, vlierbessen. Asfalt?  <i>Mazout. Gebrand. Nafta. Na walsen: silex.</i>	A	2	
		B+	3	8
		B	1	
Smaak :	Soepele, aangename aanzet. Fruitig in evolutie. Zoethout. Drop. Tannines in finale. Warme afdronk.  <i>Gebrand. Kruidig. Veel materie, nog niet verweven. Mooie, lange afdronk.</i>	B-		
		C		

**6. Clos De La Roche, Dom. Michel Magnien 2000 ( 13,5 % ) 78,00 €**

Visueel :	Kersenrood. Gemiddelde concentratie. Waterige rand. Mooi tranend.  <i>Donkerrood. Lichte concentratie. Evolutie.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Putje, leder, sous-bois, animaal. Na walsen: beetje fruit, krieken, braambessen.  <i>Putje. Tertiaire toets. Kaas. Reductief. Na walsen: vanille. Bosbes.</i>	A	4	8
		B+	2	
		B		
Smaak :	Mooie, zachte aanzet. Mooi verweven. Rijpe tannines. Zoethout. Expressief zuurtje in finale. Lange afdronk.  <i>fruit. Mooi middenstuk. Evenwichtig. Zoethout. Heel lange afdronk.</i>	B-		
		C		

**7. Clos De La Roche, Pierre Amiot 1998 ( 13,5 % ) 57,50 €**

Visueel :	Roodbruin. Lichte tot middelmatige concentratie. Oranje tot bruine rand. Minder tranend.  <i>Dakpannenrood. Oranje meniscus. Waterige rand. Gemiddelde concentratie.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Gesloten in stille fase. Na walsen: animaal. Bos. Zuurkool.  <i>Putje. Gesloten. Carameltabak. Kreupelhout. Na walsen: bos. Natte pels. Mineraal.</i>	A		8
		B+	4	
		B	2	
Smaak :	Zachte aanzet. Vlak in evolutie. Rood fruit, snoepjes. Aangename finale. Korte tot middellange afdronk.  <i>Goed verweven. Stevige tannines. Kaneel. Vlaaien. Stijl van vorige. Iets koeler.</i>	B-		
		C		

**8. Casa Lapostolle, Pinot Noir, Cuvée Alexandre, Chili 2004 ( 14 % ) 27,95 €**

Visueel :	Kersenrood. Gemiddelde tot diepe concentratie. Lichte veroudering.  <i>Kersenrood. Mediumconcentratie.</i>	AA		
		A+	1	
Geur :	Vrij gesloten. Vleugje rubber. Zwarte bosbessen. Na walsen: sous-bois.  <i>A-typisch. Gelakte lederhosen. Na walsen: opgelegde peren. Munt.</i>	A	3	1
		B+	2	6
		B		1
Smaak :	Welige, soepele aanzet. Snoepjes, braambessen. Zoethout. Voldoende onderbouwd door tannines. Middellange afdronk.  <i>Aangename aanzet. Leder. Syrah. Kruidig cfr Barolo. Carmenère cfr Chili. Munt.</i>	B-		
		C		

**9. Clos De La Roche, Coquard-Fleurot-Loison 1996 ( 13,5 % ) 27,42 €**

		Degovin	MWK
Visueel :	Roodbruin. Gemiddelde concentratie. Waterige tot oranje rand. Helder. Veroudering.	AA	
	<i>Dakpannenrood. Bruine rand. Sterke evolutie.</i>	A+	
Geur :	Open neus. Animaal. Na walsen: animaal, sous-bois.  <i>Muf. Champignon. Zuurkool. Geteerd. Na walsen: kaascroute.</i>	A	
		B+	1
		B	5 8
Smaak :	Vlakke aanzet. Opstoot van zuur tot in finale. Vlak in evolutie en finale. Over hoogtepunt heen.  <i>Matte aanzet. Mat in evolutie en finale. Zurige aanzet. Verschraalde tannine. Muf.</i>	B-	
		C	

**10. Clos De Tart, Mommessin 2004 ( 14 % ) 135,00 €**

Visueel :	Kersenrood. Helder. Gemiddelde concentratie. Kleine waterige rand.  <i>Dieproof. Weinig evolutie.</i>	AA		4
		A+		
Geur :	Niet te intens in stille fase. Na walsen: veel fruit: kersen, braambessen, aardbeien. Kaneel. Zachte kruiden.  <i>Rijp rood steenfruit. Tabak. Wierook. Na walsen: chocolade.</i>	A	3	4
		B+	3	
		B		
Smaak :	Mooie aanzet met veel fruit. Mooi verweven tannines. Bittertje in finale. Korte afdronk.  <i>Aanzet: mooi verweven. Kruidig. Mooie tannines. Fris blijvend van aanzet tot finale.</i>	B-		
		C		

**0. Clos St. Filibert, Hautes Côtes de Nuits, Méo-Camuzet 1993 16,50 €**

Visueel :	  <i>Geel. Goudgeel. Helder.</i>	AA		
		A+		
Geur :	  <i>Perzik. Exotisch fruit. Boter. Honing.</i>	A		
		B+		5
		B		3
Smaak :	  <i>Mondvullende aanzet. Fruitig. Fris zuurtje. Gemiddelde afdronk.</i>	B-		
		C		

**12.**

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