

DEGUSTATIEVERSLAG

Degustatiethema : **MORGON, Beaujolais door Bert De Coster**

Plaats / Datum : Gudul's Kaffee, Moorsel 25/02/2013

Aantal proevers : 8

1. Lapierre M., Morgon (met sulfiet) 2009 (13 %) 15,50 €

Visueel :	Lichtrood. Lichte concentratie. Pinotkleur.	AA	
		A	
Geur :	Zeer fruitige neus: kers. Drop, kruidigheid. Koffiegruis.	B+	
		B	8
Smaak :	Lichte, fruitige aanzet. Koffiegruis, beetje kruidigheid en bittertje in evolutie. Rijp fruit in finale. Gemiddelde afdrank. Plezante, fruitige wijn.	C	

2. Lapierre M., Morgon (zonder sulfiet) 2009 (13 %) 18 €

Visueel :	Lichtrood. Lichte concentratie.	AA	
		A	
Geur :	Klein fruit: bessen, braambessen, frambozen, kriecken.	B+	1
		B	7
Smaak :	Lichtvoetige aanzet. Graniet, meer mineraliteit en iets zuurder dan 1. Gemiddelde afdrank.	C	

3. Jean Foillard, Morgon "Côte du Py" 2009 (13,5 %) 21 €

Visueel :	Kersenrood. Iets stevigere concentratie.	AA	
		A	1
Geur :	Rijp rood steenfruit. Kruidig.	B+	7
		B	
Smaak :	Stevige, kruidige aanzet. Fruit in middenstuk. Licht bittertje in finale. Vlezig en frisse zuren met fruit. Ook wat snoeihout. Mooie, lange afdrank.	C	

4. Jean Foillard, Morgon "Côte du Py" 2010 (13,5 %) 21 €

Visueel :	Lichtrood. Matige concentratie. Waterige rand.	AA	
		A	2
Geur :	Voor walsen: lactisch, roze yoghurt. Na walsen: kruiden, frambozen, bramen. Gist, toasty.	B+	6
		B	
Smaak :	Mooie aanzet van framboos. Lichte kruidigheid en bittertje in midden. Mooie afdrank.	C	

5. Jean-Marc Burgaud, Morgon "Côte du Py" 2010 (13 %) 18 €

Visueel :	Donkerrood. Geen evolutie.	AA	
		A	1
Geur :	Complex: veel fruit, frambozen, aardbeien. Stevige kruidigheid. Lactisch, vanille.	B+	7
		B	
Smaak :	Mooie aanzet. Evenwichtig met veel fruit. Veel kruiden en krachtige tannines, langs groene kant. Veel zuren. Zoethout. Is nu nog te jong.	C	

6. Jean Foillard, Morgon "Cuvée Corcelette" 2010 (13,5 %) 21 €

Visueel :	Donkerrood. Lichte concentratie.	AA	
		A	7
Geur :	Rood fruit, aardbei, framboos. Zoethout, drop.	B+	1
		B	
Smaak :	Stevige aanzet van fruit. Vlezig. Goed verweven met lichte kruidigheid. Mooie, lange afdronk.	C	

7. Jean Foillard, Morgon "Cuvée 3,14" 2009 (13,5 %) 36 €

Visueel :	Lichtrood. Geen evolutie. Stevige tranen.	AA	
		A	8
Geur :	Kruidig, peper. Zoete kersen, frambozen.	B+	
		B	
Smaak :	Fluwelige aanzet van fijne zuren. Vlezig. Mooi versmolten tannines en zuren. Lange afdronk.	C	

8. Jean Foillard, Morgon "Cuvée 3,14" 2007 (13 %) 36 €

Visueel :	Kersenrood. Gemiddelde concentratie.	AA	
		A	
Geur :	Iets minder intens dan 7. Meer kruidigheid dan fruit. Ceder.	B+	8
		B	
Smaak :	Soepele aanzet. Meer kruidigheid dan fruit in evolutie, maar ceder is overheersend. Mooie zuren. Gemiddelde afdronk. Is iets schraler dan 7.	C	

9. Jean Marc Burgaud, Morgon Côte du Py Réserve 2009 (13 %) 20 €

Visueel :	Donkerder rood. Sterkere concentratie.	AA	
		A	4
Geur :	Initieel: terroir (mangaan, ijzer). Kokos, farmacie. Chocolade, boenwas. Nadien: vooral jong fruit, zure kriekskes, bessen.	B+	4
		B	
Smaak :	Stevige aanzet van kruiden en fruit. Stevige zuurtjes. Finale met kriekskes en besjes. Vatrijping ook terug te vinden in smaak. Nog niet perfect verweven.	C	

10. Jean Marc Burgaud, Morgon Côte du Py James 2009 (13%) 22 €

Visueel :	Donkerrood. Mooie concentratie.	AA	4
		A	4
Geur :	Zeer mooie, complexe neus: rijpe toetsen, drop. Mineraliteit, kersen, witte peper, zoethout, viooltjes.	B+	
		B	
Smaak :	Veel potentieel in aanzet. Aanwezige zuren mooi ingedekt door fruit. Terroirtoetsen in lange afdronk.	C	

11. Jean Marc Burgaud, Morgon Côte du Py Javernieres 2009 (13 %) 25 €

Visueel :	Donker kersenrood.	AA	
		A	1
Geur :	Kruidig. Vanille. Ether, chroom. Meer fruit dan kruiden. Rokerigheid.	B+	7
		B	
Smaak :	Stevige aanzet. Jong krakend fruit en fraîcheur in evolutie. Heel lange afdronk met zoete, fruitige toets.	C	

12. Yvon Métras, Fleurie Cuvée "L'Ultime" 2010 (13 %) 30 €

Visueel :	Zeer lichtrood. Lichte concentratie.	AA	2
		A	4
Geur :	Fruit: frambozen. Boenwasachtig. Parfum van rozenwater. Lichte kruidigheid (eerder gedroogde kruiden).	B+	2
		B	
Smaak :	Fruitig en kruidig in aanzet. Kruidig middenstuk. Rijpe, zoete frambozen in finale. Lange afdronk met blonde tabak. Speelse wijn.	C	

13. Jean-Claude Lapalu, Brouilly "La Croix des Rameaux" 2004 (13 %) 23 €

Visueel :	Lichtrood. Evolutie aan de rand.	AA	1
		A	7
Geur :	Tertiaire geuren voor walsen. Na walsen: rijpe aardbeien, frambozen. Peper. Pinot-stijl.	B+	
		B	
Smaak :	Mooie, frisse aanzet. Mooi verweven tannines en nog veel rijp fruit. Vanille. Lichte kruidigheid. Lange afdronk met terroirtoetsen. Pinot-stijl. Elegante wijn.	C	

14.

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