

DEGUSTATIEVERSLAG

Degustatiethema : Wijnen van wijnmaker **Luc MORLET**, USA.

Plaats / Datum : Gudul's Kaffee, Moorsel 26/09/2016

Aantal proevers : 10 Wit: 1-2-3-4-5-6 Rood: 7

1. Peter Michael, 'Mon Plaisir' 2009 (14,9 %) 86 €

Druiven:	Chardonnay.	AA	
Visueel:	Goudgeel.	A	2
Geur :	Neus van noisette, beurre blanc, bitters van pomelmoes.	B+	8
		B	
Smaak :	Aanzet van noisette, boter, schil van pomelmoes. Fumé toetsen. Heavy wijn, alcohol. Mooie lengte.	C	

2. Peter Michael, ' Ma Belle Fille ' 2009 (15 %) 90 €

Druiven:	Chardonnay.	AA	
Visueel:	Strogeel.	A	8
Geur :	Klassieke chardonnay geur, cfr. Corton: frisheid van agrum, ananas, witte peer Oosterse kruiden, kaneel.	B+	2
		B	
Smaak :	Rijp sap met warme toetsen van Poire Williams in aanzet. Honingraat. Is beter in balans dan 1. Rijpe, lange afdronk. Corton stijl.	C	

3. Peter Michael, ' Belle Côte ' 2008 (15 %) 67 €

Druiven:	Chardonnay.	AA	
Visueel:	Goudgeel.	A	7
Geur :	Initieel iets meer gesloten. Fruitig, pomelmoes. Hars, marsepein, honingraat, kruidigheid.	B+	3
		B	
Smaak :	Stevige, fruitige aanzet. Iets minder zuren en ziltigheid. Lange afdronk van ziltigheid.	C	

4. Peter Michael, ' La Carrière ' 2008 (15,2 %) 71 €

Druiven:	Chardonnay.	AA	
Visueel:	Strogeel.	A	8
Geur :	Voor walsen: Luikse stroop. Na walsen: zestes van appelsien, peer.	B+	2
		B	
Smaak :	Aanzet van peren. Droog in evolutie, mineralen. Martini-achtige bitters in finale. Warme afdronk.	C	

5. Morlet Family Vineyards, ' Ma Douce ' 2007 (14,5 %) 56 €

Druiven:	Chardonnay.	AA	10
Visueel:	Goudgeel.	A	
Geur :	Zeer mooi: mineraliteit, lychee, peer, geconfijt fruit, silex.	B+	
		B	
Smaak :	Alles van wat in neus voorkomt in aanzet. Mooi in balans. Caramel met noten. Goed onderbouwd door zuren. Zeer lange afdrank. Complexe wijn.	C	

6. Morlet Family Vineyards, ' Coup de Coeur ' 2007 (14,5 %) 96 €

Druiven:	Chardonnay.	AA	8
Visueel:	Goudgeel.	A	2
Geur :	Mooie fruitige neus.	B+	
		B	
Smaak :	Zuiver sap van fruit in aanzet. Honing, acacia, fumé toetsen. Mooie zuren. Stevige finale met ziltigheid. Elegantie en krachtigheid gaan hier samen. Cfr. Franse chardonnay van rijpe druiven.	C	

7. Peter Michael, ' Les Pavots ' 2007 (15 %) 143 €

Druiven:	70 % Cab. Sauv., 17 % Cab. Franc, 10 % Merlot, 3 % Petit Verdot.	AA	
Visueel:	Kardinaalrood. Zeer sterke concentratie, intens.	A	10
Geur :	Zwart fruit: bosbessen, zwarte kers. Gestoofd fruit, kruidigheid, drop.	B+	
		B	
Smaak :	Stevige aanzet van zwart fruit, aftereight. Krachtig in evolutie, kruidig. Wat ziltig in finale. Stevige, nog jonge tannines.	C	

8.

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