

DEGUSTATIEVERSLAG

Degustatiethema : **Langzaam in de kelder gerijpte klassieke Bordeaux**, door Jan Vandenecker

Plaats / Datum : Gudul's Kaffee, Moorsel 20/02/2017

Aantal proevers : 9

1. Ch. Lagrange, Saint-Julien 2001 (13 %) 45 €

Druiven:	65 % Cabernet Sauvignon, 28 % Merlot, 7 % Petit Verdot.	AA	
Visueel:	Donkerrood. Weinig evolutie.	A	
Geur :	Typisch Bordeaux: sous-bois, hout, tabak. Rood en zwart fruit, leder.	B+	9
Smaak :	Vlezige, verweven aanzet van fruit. Evolueert naar hout, leder, chocolade. Goed verweven tannines met licht uitdrogend stukje in finale, wat begin van over het hoogtepunt heen zou kunnen zijn.	B	
		C	

2. Ch. Haut Bailly, Pessac-Leognan 1994 (12,5 %) 40 €

Druiven:	65 % Cabernet Sauvignon, 25 % Merlot, 10 % Cabernet Franc.	AA	
Visueel:	Kersenrood. Iets minder geconcentreerd dan 1. Lichte evolutie.	A	2
Geur :	Zwart steenfruit, kruidig, leder, tabak.	B+	7
Smaak :	Stevige, vlezige aanzet. Kruidig. Wat staalheid in midden en wat stuurse tannines. Licht bittertje in finale. Middellange afdronk.	B	
		C	

3. Ch. Beauséjour, Premier Grand Cru Classé 1994 (12,5 %) 55 €

Druiven:	65 % Merlot, 25 % Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon.	AA	
Visueel:	Kardinaalrood. Gemiddelde concentratie. Evolutie aan rand.	A	
Geur :	Vooraf tertiaire aroma's, zoetfruitig, confituur, kruidig, after eight.	B+	1
Smaak :	Wrange aanzet met fruit wat op de achtergrond, zuurtjes, kirsch.	B	8
		C	

4. Ch. Grand-Puy-Lacoste, Pauillac 2003 (13 %) 45 €

Druiven:	70 % Cabernet Sauvignon, 25 % Merlot, 5 % Cabernet Franc.	AA	
Visueel:	Kersenrood. Gemiddelde concentratie.	A	7
Geur :	Rood fruit, kruiden, tabak.	B+	2
Smaak :	Aanzet van eerder zwart en rood fruit, kruidig, tabak. Goed verweven tannines met licht, niet storend bittertje, rokerigheid, chocolade, muntje.	B	
		C	

5. Ch. Giscours, Margaux 2004 (13 %) 45 €

Druiven:	55 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot, 5 % Cabernet Franc.	AA	
Visueel:	Dakpannenrood. Weinig evolutie.	A	7
Geur :	Kruidig, hout, peper, leder, rood en zwart fruit, blonde tabak.	B+	2
		B	
Smaak :	Mooie aanzet van rijp fruit, elegant in evolutie en goed verweven tannines. Heeft een elegante fruitig- en kruidigheid. Zeer soepele finale.	C	

6. Cos D'Estournel, Saint-Estèphe 1996 (13 %) 95 €

Druiven:	60 % Cabernet Sauvignon, 38 % Merlot, 2 % Cabernet Franc.	AA	
Visueel:	Dakpannenrood met evolutie.	A	3
Geur :	Tertiair: leder, pels, humus. Fruit, kruidigheid.	B+	4
		B	2
Smaak :	Aanzet van rijp fruit. Middenstuk met kruiden en fruit, hout. Mooie spanning tussen zuren en fruit. Gemiddelde finale met lichte uitdrogendheid.	C	

7. Ch. L'Eglise-Clinet, Pomerol 2002 (13,5 %) 80 €

Druiven:	90 % Merlot, 10 % Cabernet Franc.	AA	
Visueel:	Kardinaalrood. Gemiddelde tot stevige concentratie.	A	8
Geur :	Rijk en complex: geconfijt, zwart fruit, pruim, leder.	B+	1
		B	
Smaak :	Stevige, krachtige aanzet. Zeer in balans met veel warmte.	C	

8. Dominus, Napa Valley 1998 (14 %) 90 €

Druiven:		AA	
Visueel:	Kersenrood. Gemiddelde concentratie. Veroudering aan de rand.	A	9
Geur :	Mooie neus van vooral rijp rood en zwart fruit.	B+	
		B	
Smaak :	Aanzet van rijp rood, en vooral zwart fruit. Vlezig in evolutie met heel mooi verweven tannines en mooie zuren. Vrij lange afdronk. Krachtige wijn.	C	