

DEGUSTATIEVERSLAG

Degustatiethema : **Oudere Châteauneuf**, door Bert De Coster

Plaats / Datum : Gudul's Kaffee, Moorsel 30/01/2017

Aantal proevers : 8

1. Dom. Charvin 2011 (15 %) 35 €

Druiven:	80 % Grenache, 10 % Syrah, 5 % Mourvèdre, 5 % Vaccarèse.	AA	
Visueel:	Kersenrood. Gemiddelde concentratie. Weinig evolutie.	A	
Geur :	Stevige neus van gestoofd fruit, zwarte bessen, zwarte rekken, drop. Lichte fraîcheur van munt, chocolade.	B+	8
Smaak :	Stevige aanzet van dat gestoofd fruit, ook drop, zwarte rekken en Mon Cheri. In finale terug drop met fraîcheur en 'n muntje.	B	
		C	

2. Clos du Mont-Olivet 2006 (15 %) 27,50 €

Druiven:	80 % Grenache, 10 % Syrah, 6% Mourvèdre, 4% Vaccarèse, Cinsault, Counoise	AA	
Visueel:	Baksteenrood. Licht evolutieve rand.	A	8
Geur :	Mooi tertiair in aanzet, sous-bois, champignon, truffel.	B+	
Smaak :	Krachtige aanzet van braambessen, fijne zuren. Balans tussen kruiden en fruit. Paprika en groene peper in finale met fijne zuren.	B	
		C	

3. Clos du Mont-Olivet, La Cuvée du Papet 2006 (15,5 %) 70 €

Druiven:	80 % Grenache, 10 % Syrah, 10 % Mourvèdre.	AA	
Visueel:	Kersenrood.	A	
Geur :	Bosgeur, turf. Kruidigheid. Keldermafheid. Confituur van vijgen.	B+	1
Smaak :	Kruidige aanzet. Koffie, Irish coffee met veel alcohol in finale. Mist fruitigheid.	B	7
		C	

4. Dom. Clos du Caillou, Les Quartz 2005 (14,5 %) 40 €

Druiven:	~85 % Grenache, ~15 % Syrah.	AA	
Visueel:	Lichtrood, dakpannenrood. Geëvolueerd.	A	
Geur :	Tertiair, kelder. Vijgen, tabak, leder. Wat muffigheid.	B+	8
Smaak :	Aanzet van rood fruit. Kruiden, munt en chocolade. Heeft nog frisheid. Stevige wijn.	B	
		C	

5. Dom. De Cristia, Renaissance 2000 (14 %) 70 €

Druiven:	60 % Grenache vieilles vignes, 40 % Mourvèdre.	AA	
Visueel:	Kersenrood. Gemiddelde concentratie. Weinig evolutie.	A	
Geur :	Paardenstal, leder, kruidigheid, munt.	B+	5
		B	3
Smaak :	Kriekbier in aanzet. Sterke zuren. Mist finesse. Is te zurig.	C	

6. Château La Nerthe 1998 (14 %) 50 €

Druiven:	39 % Grenache, 37 % Mourvèdre, 24 % Syrah.	AA	1
Visueel:	Dakpannenrood. Mooie concentratie.	A	7
Geur :	Mooie neus van zwart fruit, chocolade, zoethout, peper, drop.	B+	
		B	
Smaak :	Mooie fruitige aanzet. Zeer elegant, rijp zwart fruit, vijgen, drop, chocolade. Provençaalse kruidigheid. Mooi afdronk met kirsch. Goed verweven zuren en tannines. Klassieke oude Châteauneuf.	C	

7. Ch. De la Gardine, Cuvée des Générations Gaston Philippe 1999 (14 %) 70 €

Druiven:	Grenache, Syrah, Mourvèdre.	AA	4
Visueel:	Donkerrood. Vrij sterke concentratie. Weinig evolutie.	A	4
Geur :	Mooi tertiair: bosgeuren, leder, drop, after eight.	B+	
		B	
Smaak :	Volle, frisse aanzet van zwart fruit, drop. Mooi verweven tannines met munt en chocolade. Frisse finale met fraîcheur. Lichtvoetig.	C	

8. Dom. De Beurenard, Boisrenard 1990 (14 %) 70 €

Druiven:	Grenache overwegend.	AA	8
Visueel:	Kersenrood met licht oranje rand. Gemiddelde concentratie.	A	
Geur :	Mooie open neus van vooral rood en zwart fruit.	B+	
		B	
Smaak :	Mooie, vlezige aanzet van fruit. Krachtig in evolutie met mooi verweven tannines en frisse zuren. Lange afdronk.	C	

9. Dom. Font de Michelle 1990 (14 %) 30 €

Druiven:	70 % Grenache, 10 % Syrah, 10 % Mourvèdre, 10 % Cinsault, Counoise, Terret	AA	
Visueel:	Baksteenrood. Gevoileerd. Lichte evolutie.	A	
Geur :	Rozenwater, kriekskes, zuurkers, munt.	B+	8
Smaak :	Aanzet van rood fruit, krieken. Verder drop, kers van Mon Cheri, zuurtjes. Lichtvoetige Châteauneuf.	B	
		C	

10. Dom. Grand Veneur 1981 25 €

Druiven:		AA	1
Visueel :	Rood met duidelijke evolutie.	A	6
Geur :	Munt, drop, kruidigheid, poepegatjes.	B+	1
Smaak :	Sappige aanzet, kirsch toets, mooi evenwicht met munt. Metaalsmaak (mangaan) Geen overdreven alcoholtoets.	B	
		C	

11. Château de Beaucastel 1978 (13,6 %) 200 €

Druiven:	Grenache, Mourvèdre.	AA	
Visueel:	Kersenrood. Tamelijke evolutie.	A	8
Geur :	Tertiair, kruidig, drop, silex, vuursteen.	B+	
Smaak :	Kruidige aanzet, goed verweven tannines. Licht bittertje op einde.	B	
		C	

12.

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