

DEGUSTATIEVERSLAG

Degustatiethema : **Witte wijnen van AOP SAINT-PÉRAY**

Plaats / Datum : Gudul's Kaffee, Moorsel

30/06/2014

Aantal proevers : 9

1. Saint-Péray "version" 2012, Francois Villard (13,1 %) 19,56 €

Visueel :	Strogeel.	AA	
		A	
Geur :	Vrij gesloten: mineraal, appel, honing.	B+	1
		B	8
Smaak :	Stevige aanzet van stevige zuurtjes. Beetje fruit. Vrij kort van afdronk. Lichte wijn.	C	

2. Saint-Péray "version" 2010, Francois Villard (13,5 %) 19 €

Visueel :	Intens strogeel.	AA	
		A	
Geur :	Meer open en complexer dan 1. Sinaasappelaroma's, gerijpte appel. Witte bloemen. Acacia.	B+	6
		B	3
Smaak :	Fruit in aanzet met fraîcheur en bittertje van sinaasappelschil. Gemiddelde afdronk.	C	

3. Saint-Péray "version" 2009, Francois Villard (13,1 %) 19 €

Visueel :	Strogeel.	AA	
		A	
Geur :	Vrij gesloten Abrikozen, honing. Sinaasappel, kaneel. Liqueur de banane.	B+	5
		B	4
Smaak :	Fruitage aanzet met rijpere toetsen. Goed verweven zuren en licht bittertje op einde.	C	

4. Saint-Péray, Les Potiers, Yves Cuilleron 2011 (12,5 %) 20,92 €

Visueel :	Strogeel. Gemiddelde concentratie.	AA	
		A	
Geur :	Complex: rijp fruit, ananas, perzik. Acaciahoning, hout.	B+	8
		B	1
Smaak :	Soepele aanzet. Evenwichtig met perzik, ananas, honing in evolutie. Peren in finale. Gemiddelde afdronk. Is meer op fruit gebaseerd.	C	

5. Saint-Péray, Les Potiers, Yves Cuilleron 2010 (13 %) 20,92 €

Visueel :	Goudgeel.	AA	
		A	1
Geur :	Honingtoets. Appelmoes. Licht zoetje: pomme d'amour. Licht rokerig.	B+	7
		B	1
Smaak :	Rode appel in aanzet. Calvados en sherry in midden. Pepers en paprika in lange frisse finale met appelzuur. Cfr Hermitage .	C	

6. Saint-Péray, Les Potiers, Yves Cuilleron 2009 (13 %) 20,92 €

Visueel :	Goudgeel.	AA	
		A	1
Geur :	Honing, peer. Gerookte toetsen.	B+	8
		B	
Smaak :	Lichte anijstoets, honing, peer. Is mondvullend met pepertjes in finale. Middellange afdrank.	C	

7. Saint-Péray, Les Cerfs, Yves Cuilleron 2011 (13 %) 25,08 €

Visueel :	Strogeel. Helder.	AA	
		A	1
Geur :	Fruit, perzik, peer. Geroosterd brood.	B+	5
		B	3
Smaak :	Perzik in aanzet. Gebrande toetsen in evolutie. Lange finale met te gebrande toetsen. Hout overheerst het fruit.	C	

8. Saint-Péray, Les Vins de Vienne (Cuilleron, Villard, Gaillard) 2011 (13,5 %) 17,52 €

Visueel :	Strogeel. Mooie schittering.	AA	
		A	9
Geur :	Zeer florale toetsen. Honing. Perzik, abrikoos, vanille. Provencaalse kruiden.	B+	
		B	
Smaak :	Stevige aanzet met aanwezige zuren. Fruit en gebrande toetsen in evolutie. Provencaalse kruiden in finale. Middellange afdrank. Wijn met evenwicht tussen fruit, zuur en hout.	C	

9. Saint-Péray, Les Archevêques, Les Vins de Vienne 2007 (13,5 %) 25,48 €

Visueel :	Intens strogeel.	AA	
		A	1
Geur :	Neus van rijpe rabarber. Fumétoets. Digestief van banaan, appels. Limoncello.	B+	8
		B	
Smaak :	Stevige mondvullende aanzet met fruit van limoncello. Gevolgd door zoetere toetsen van vlierbloesem, goed onderbouwd door zuurtjes die de wijn speelser maken.	C	

10. Saint-Péray, Dom. Du Tunnel, Cuvée Prestige, Stéphane Robert 2012 (13,5 %) 22,30 €

Visueel :	Citroengeel, lichtere concentratie.	AA	2
		A	7
Geur :	Zeer complex: zuiver sap van verse peren. Verse boter, lichte vanilletoets. Mineralen.	B+	
		B	
Smaak :	Subtiële en geconcentreerde aanzet van peer, mineralen. Zeer complexe wijn met lange afdrank en waar het hout mooi geïntegreerd is.	C	

11. Saint-Péray, Domaine Alain Voge, Fleur du Crussol 2011 (14%) 28,60 €

Visueel :	Goudgeel.	AA	
		A	1
Geur :	Complexe neus: rijpe appel, mineralen, rabarber. Sherry, calvados.	B+	7
		B	1
Smaak :	Complexe aanzet van zuren, mineralen en gebrande toetsen. Eerder digestief van smaak met geëvolueerde toetsen van (te) fumé en silex.	C	

12.

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