

DEGUSTATIEVERSLAG

Degustatiethema : **Wondere wereld van de PINOT NOIR in Bourgogne**

Plaats / Datum : Gudul's Kaffee, Moorsel 16/12/2013

Aantal proevers : 9 (8 quoteringen)

1. Dom. Follin-Arbelet, Corton Grand Cru 2007 (13,5 %) 40 €

Visueel :	Zeer licht transparant rood. Waterige rand.	AA	
		A	1
Geur :	Fruitjes, hout, twijgen, krieken op jenever. Bloedworst.	B+	7
		B	
Smaak :	Fruitige aanzet, gevolgd door takken, stevige zuren en wild. Veel hout in finale met droogtrekkende tannines.	C	

2. Ch. De La Tour, Clos-Vougeot Grand Cru 2000 (13 %) 50 €

Visueel :	Iets donkerder licht rood.	AA	1
		A	6
Geur :	Neus van delicatessen: fruit, oosterse kruiden, aardbeien, frambozen, viooltjes. Complexe neus.	B+	1
		B	
Smaak :	Aanzet van typische rijpe pinot noir. Volledig in evenwicht. Subtiële afdronk met rafijne tannines. Perfect op dronk.	C	

3. Albert Morot, Beaune Tourons Premier Cru 2005 (13 %) 35 €

Visueel :	Donker kersenrood. Helder.	AA	
		A	
Geur :	Vrij gesloten in stille fase. Na walsen: licht kruidig, hout, vanille, viooltjes, cassis, rijp fruit.	B+	8
		B	
Smaak :	Stevige, fruitige aanzet. Stevige tannines. Licht bittertje in finale. Gemiddelde afdronk. Nog niet helemaal vervewen.	C	

4. Jayer-Gilles, Nuits-Saint-Georges, Les Hauts Poirets 2002 (13,5 %) 45 €

Visueel :	Donkerrood. Lichte concentratie. Geen evolutie.	AA	
		A	7
Geur :	Voor walsen: frambozen, pruimen, leder, tabak, garrigue. Na walsen: wilde rozen, hout.	B+	1
		B	
Smaak :	Stevige aanzet van frambozen en kruiden. Stevig middenstuk met stevige tannines. Finale van kruiden.	C	

5. Denis Mortet, Gevrey-Chambertin, Combe-du-Dessus 2003 (13,5 %) 50 €

Visueel :	Donkerrood. Lichte evolutie.	AA	7
		A	1
Geur :	Lichte kruidigheid. Frambozen, aardbeien. Wierook.	B+	
		B	
Smaak :	Zeer fruitige aanzet. Mooie, volle body van aardbeien, frambozen en lichte kruidigheid. Zeer goed in balans. Zeer lange afdronk.	C	

6. Simon Bize, Savigny-Les-Beaune Premier Cru, "Aux Vergelesses" 2003 (12,5 %) 28 €

Visueel :	Donkerrood. Lichte concentratie. Weinig evolutie.	AA	
		A	1
Geur :	Tertiair: pels, leder. Kruidigheid.	B+	7
		B	
Smaak :	Aanzet van rood steenfruit, stevige zuren in evolutie, alcohol in warme afdronk. Nogal wat hoekig.	C	

7. Jean-Jacques Confuron, Romanée Saint-Vivant Grand Cru 2001 (13,5 %) 110 €

Visueel :	Kersenrood. Lichtere concentratie. Beetje evolutie.	AA	
		A	5
Geur :	Fruit: kersen, aardbeien. Rozen, viooltjes, munt.	B+	3
		B	
Smaak :	Fruit in aanzet, iets te weinig zuren aanwezig. Iets groenig en hoekig. Vrouwelijke wijn.	C	

8. Robert Arnoux, Vosne-Romanée Premier Cru, Les Suchots 1999 (13,5 %) 60 €

Visueel :	Kersenrood. Gemiddelde concentratie. Geen veroudering.	AA	
		A	8
Geur :	Rijp fruit, kruidigheid. Mineraliteit en terroirtoets.	B+	
		B	
Smaak :	Rijp fruit en kruidigheid in aanzet. Vlezig in evolutie. Goed verweven zuurtjes en tannines. Lange afdronk.	C	

9. Perrot-Minot, Chambolle-Musigny Premier Cru " La Combe d' Orveau" 2006 (13 %) 55 €

Visueel :	Kersenrood. Gemiddelde concentratie. Geen evolutie.	AA	
		A	7
Geur :	Complexe neus: munt, rubber, viooltjes, aardsheid. Later: fruit, grappa.	B+	1
		B	
Smaak :	Soepele, fruitige aanzet. Krachtig middenstuk met ijzererts. Grappa en prachtige, krakende zuurtjes in finale.		
		C	

10. J.F. Coche-Dury, Pommard Les Vaumuriens 2004 (12,5 %) 40 €

Visueel :	Lichtrood. Veroudering.	AA	
		A	8
Geur :	Humus, bosgeur. Tabak, fruitig.	B+	
		B	
Smaak :	Stevige, fruitige aanzet. Fruit en kruiden in middenstuk. Goed verweven. Lange afdronk.		
		C	

11. Hubert Lignier, Morey-Saint-Denis Premier Cru Les Blanchards 2007 (13,5 %) 35 €

Visueel :	Kersenrood. Waterige rand.	AA	
		A	
Geur :	Egelantier rozen, wilde aardbeien, frambozen.	B+	8
		B	
Smaak :	Aanzet van rood steenfruit, kriekskes. Mooi onderbouwd door mooie zuurtjes. Lange afdronk.		
		C	

12.

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