

## DEGUSTATIEVERSLAG

Degustatiethema : **Pomerol van 1989 tot 1999**, door Jan Vandenecker

Plaats / Datum : Gudul's Kaffee, Moorsel 27/03/2017

Aantal proevers : 7

### 1. Clos René, Pomerol 1999 ( 13 % ) 40 €

Druiven:	80% Merlot.	AA	
Visueel:	Kersenrood met mooie rand van evolutie. Al iets lichter van concentratie.	A	
Geur :	Typische Bordeaux-neus: tabak, kruiden, meer zwart dan rood fruit, fumé, ho	B+	7
		B	
Smaak :	Lichtvoetige aanzet van fruit, gevolgd door kruiden en tabak, sous-bois. Op einde al licht schralend.	C	

### 2. Meerlust, Stellenbosch, Zuid-Afrika 1997 ( 13 % ) 40 €

Druiven:	100 % Merlot.	AA	
Visueel:	Kersenrood met evolutie. Goede concentratie.	A	
Geur :	Zwart steenfruit, vanille. Zoetigheid, zwoele fruitigheid.	B+	5
		B	2
Smaak :	Aanzet van warm fruit. Aangename zuurtjes in midden. Zoetigheid op einde.	C	

### 3. Ch. Petit Village, Pomerol 1997 ( 13 % ) 80 €

Druiven:	65 % Merlot, 18 % Cabernet Sauvignon, 17 % Cabernet Franc.	AA	
Visueel:	Kersenrood met oranje rand. Lichte tot gemiddelde concentratie.	A	1
Geur :	Zwart fruit, kruidig. Elegant, munt, aftereight. Licht tertiair op einde.	B+	5
		B	1
Smaak :	Aanzet van rijp fruit met redelijk wat zuren. Gaat over in confituurtoetsen. Pompelmoesschilbitter op einde.	C	

### 4. Ch. Certan, De May de Certan, Pomerol 1989 ( 12,8 % ) 100 €

Druiven:	70 % Merlot, 25 % Cabernet Franc, 5 % Cabernet Sauvignon.	AA	
Visueel:	Kersenrood. Mooie evolutie.	A	7
Geur :	Voor walsen: tertiair. Na walsen: rijp fruit, kruidigheid, peper, blonde tabak.	B+	
		B	
Smaak :	Mooie aanzet van rijp fruit. Mooi verweven tannines, veel fraîcheur, lichtvoetig. Kirsch in afdronk.	C	

**5. Ch. Canon, 1er Grand Cru Classé St-Emilion, 1998 ( 12,5 % ) 90 €**

Druiven:	75 % Merlot, 25 % Cabernet Franc.	AA	1
Visueel:	Donkerrood. Gemiddelde concentratie. Minder evolutie.	A	6
Geur :	Zwart fruit, kruidigheid, peper, gerookt.	B+	
		B	
Smaak :	Aanzet van zwart fruit, cassis. Mooi verweven tannines. Hout, peper. Lange finale. Mooie vlezigheid.	C	

**6. Ch. Gazin, Pomerol 1998 ( 12,5 % ) 90 €**

Druiven:	90 % Merlot, 7 % Cabernet Sauvignon, 3 % Cabernet Franc.	AA	
Visueel:	Kersenrood met oranje rand. Gemiddelde concentratie.	A	
Geur :	Minder intense neus: kruidig, licht tertiair, leder. Minder fruitig ( aardbeien )	B+	7
		B	
Smaak :	Aanzet van kruiden, zure aardbeien. Stevig bitter in finale. Minder complex en hoekiger dan wijn 5.	C	

**7. La Fleur de Gay, Pomerol 1995 ( 13 % ) 110 €**

Druiven:	90 % Merlot, 5 % Cabernet Franc, 5 % Cabernet Sauvignon.	AA	
Visueel:	Kersenrood met evolutie.	A	6
Geur :	Typisch Pomerol: tabak, kruiden, champignons, fruit.	B+	1
		B	
Smaak :	Aanzet van fruit en kruiden. Bloedpens, grafiet. Zeer krachtig, maar toch mooi verweven. Chocolade in finale. Lange afdronk.	C	

**8. Ch. Trotanoy, Pomerol 1998 ( 13 % ) 150 €**

Druiven:	90 % Merlot, 10 % Cabernet Franc.	AA	7
Visueel:	Kersenrood. Gemiddelde tot diepe concentratie.	A	
Geur :	Intens rijke neus van zwart fruit, aftereight, elegante kruidigheid, vanille.	B+	
		B	
Smaak :	Rijke aanzet van fruit. Krachtig en vlezig in evolutie met lichte kruidigheid. Lange afdronk.	C	