

DEGUSTATIEVERSLAG

Degustatiethema : **CLOS ROUGEARD, Saumur-Champigny**, door Bert De Coster

Plaats / Datum : Gudul's Kaffee, Moorsel 24/02/2014

Aantal proevers : 9 Wit: 1-2 Rood: 3-4-5-6-7-8-9-10-11.

1. Clos Rougeard, Brézé 2007 (12,5 %) 50 €

Visueel :	Goudgeel, tot iets verder...	AA	
		A	7
Geur :	Voor walsen: vrij gesloten. Na walsen: neus van jong fruit, onrijpe peer, jonge ananas. Mineraliteit, honing, bijenwas. Hout, vanille.	B+	2
		B	
Smaak :	Zeer stevige, minerale aanzet met frisse zuren. Fruit van jonge peren, ananas in evolutie. Wat zoetigheid van honing op einde. Lange afdronk.		
		C	

2. Clos Rougeard, Brézé 1996 (12,5 %) 50 €

Visueel :	Begin van amberkleur.	AA	6
		A	3
Geur :	Complexe neus: gans scala van apotheektoets in het begin, gevolgd door gerookte toetsen, vleesjus, venkel, perenstroop, honing, koninginnenbrij en ook een zware silextoets.	B+	
		B	
Smaak :	Pure kweeper in aanzet, mispel. Gaat dan over naar honingtoetsen en overrijpe peren. Dit alles gedragen door mooie zuren. Zeer lange afdronk.		
		C	

3. Clos Rougeard, Les Clos 2008 (12,5 %) 40 €

Visueel :	Kersenrood. Stevige concentratie.	AA	
		A	5
Geur :	Zwart steenfruit, vanille, gerookte toetsen. Vleesjus, bloedpens. Kruidigheid, laurier.	B+	4
		B	
Smaak :	Stevige, minerale aanzet. Veel fruit in evolutie. Iets te droogtrekkende tannines in finale. Gemiddelde afdronk.		
		C	

4. Clos Rougeard, Les Clos 2007 (12,5 %) 38 €

Visueel :	Donkerrood. Geconcentreerd.	AA	
		A	3
Geur :	Voor walsen: zwart fruit, bramen. Hout, vanille. Iets groenigs. Na walsen: kruidigheid, vleesjus.	B+	6
		B	
Smaak :	Mooie aanzet van rood en zwart fruit. Ook kruidigheid. Het fruit is wel iets minder rijp, dat alles mooi onderbouwd door zuren. Heel lange finale van fruit en kruiden.		
		C	

5. Clos Rougeard, Les Clos 2006 (12,5 %) 39 €

Visueel :	Donkerrood. Gemiddelde concentratie.	AA	
		A	7
Geur :	Rood fruit, kersen. Kruidig en mineraliteit. Iets minder vleesjus.	B+	2
		B	
Smaak :	Frisse aanzet van rood fruit, gevolgd door kruidigheid met frisse zuren. Lange afdronk met bittertje.	C	

6. Clos Rougeard, Les Clos 2005 (12,5 %) 60 €

Visueel :	Donkerrood. Gemiddelde concentratie. Weinig veroudering.	AA	6
		A	3
Geur :	Zeer complex: rood en zwart fruit. Fruitcoulis: frambozen. Kruiden, vanille. Buffellelder.	B+	
		B	
Smaak :	Mooie fruitige aanzet, aardbeien, frambozen. Mooie body met elegantie. Lichte kruidigheid. Zeer fruitige finale en lange afdronk. Meer gedragen op fruit dan wijn 4 en 5.	C	

7. Clos Rougeard, Les Poyeux 2008 (12,5 %) 53 €

Visueel :	Donkerrood. Sterke concentratie.	AA	5
		A	4
Geur :	Rijp rood en zwart fruit, beetje gestoofd. Gebrande toetsen. Beetje kruidig.	B+	
		B	
Smaak :	Van begin tot einde: rijp zwart fruit, mooi onderbouwd door zuren. Krachtig en fruitig. Licht bittertje in finale. Is perfect op dronk.	C	

8. Clos Rougeard, Les Poyeux 2007 (12,5 %) 51 €

Visueel :	Kersenrood. Lichtere concentratie.	AA	
		A	5
Geur :	Veel minder intens. Na walsen: beetje kersen, frambozen. Mineraliteit, sulfu.	B+	4
		B	
Smaak :	Zachte aanzet, gevolgd door zuren. Minder rijp fruit. Is minder gestructuureerd. Iets minder lange afdronk, maar toch een topwijn.	C	

9. Clos Rougeard, Les Poyeux 2006 (12,5 %) 51 €

Visueel :	Kersenrood. Gemiddelde concentratie.	AA	3
		A	6
Geur :	Zoet, rood fruit. Frambozen. Beetje kruidigheid. Leder.	B+	
		B	
Smaak :	Mooie aanzet van rood fruit, frambozen. Zachte tannines en fijne, mooie zuren omgeven het zoete fruit. Zeer evenwichtig. Lange afdronk. Wijn met finesse.		
		C	

10. Clos Rougeard, Le Bourg 2007 (12,5 %) 70 €

Visueel :	Donkerrood. Gemiddelde concentratie.	AA	9
		A	
Geur :	Frambozen, viooltjes, koffie, leder. Bloed van zwarte pens. Terre brulée.	B+	
		B	
Smaak :	Zeer stevige aanzet, gaat over naar fruit, frambozen, fijne kruiden, potlood, vanille... Dit alles omgeven door mooie zuurtjes. Lange afdronk. Fluwelige, harmonieuze, super grote wijn!		
		C	

11. Clos Rougeard, Le Bourg 2004 (12,5 %) 97 €

Visueel :	Kersenrood met evolutie.	AA	6
		A	3
Geur :	Fijne expressies van zeer rijp fruit, rozengeur, viooltjes, ragfijn fruit.	B+	
		B	
Smaak :	Prachtig rijp fruit in aanzet, damastpruimen. Schitterend evenwicht. Zeer lange afdronk. Wijn met nog meer finesse dan wijn 10. Wijn 10 is wel iets vleziger.		
		C	

12.

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