

# DEGUSTATIEFICHE

Degustatiethema: **Vacqueyras**

Plaats / Datum : G. Walschap Londerzeel 19/10/2004 met als gast Dhr. J.L. Mourre, Dom. LE COLOMBIER

Aantal proevers : 9 Wit: 1 Rood: 2-3-4-5-6-7-( Deguvin: + 8-9-10, bezorgd door Dhr. Mourre, wijnbouwer )

Deguvin: Quotering MWK: Quotering door 9 leden Moorselse WijnKring op 18/10/2004

Beknopte bespreking door MWK (Quotering zonder A+ en B-!)

## 1. Domaine Le Colombier ( 12,5° ) 2003 9,60 €

Visueel :	Strogeel. Helder. Fonkelend.  <i>Geel.</i>		Deguvin	MWK
		AA		
		A+		
Geur :	Gereserveerd bij uitschenken. Na zeer lang openstaan: duidelijke neus van meidoorn, lentebloesem, floraal.  <i>Floraal, terpentijn. Rijpe peer. Kweeper.</i>	A		
		B+	7	
		B	2	9
Smaak :	Goede aanzet, vlak in evolutie. PS: Wijn is te warm geworden. Frisheid ontbreekt.  <i>Mineraal. Oxydatieve toets. Bittertje. Korte afdrank</i>  PS: Jonge stokken: 1999-2000. Macération pelliculaire voor de gisting.	B-		
		C		

## 2. Vacqueyras Noir & Or, Coöperative ( 13,5° ) 2000 8,85 €

Visueel :	Kersenrood. Matige tot sterke concentratie.  <i>Donkerrood. Sterke concentratie. Waterige meniscus.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Niet explosief in stille fase. Na walsen: beetje zwart fruit.  <i>Steenfruit. Krieken op jenever. Lactisch na walsen.</i>	A		
		B+		
		B	9	9
Smaak :	Aangename aanzet. Niet droogtrekkend, goede zachte tannines. Evenwichtig maar nog niet helemaal versmolten. Zuurteprik. Bittertje in finale. Correcte wijn.  <i>Zachte aanzet. Zuurte dominant. Kruidig.</i>	B-		
		C		

## 3. Marcel André ( 13,5° ) 2000 7,00 €

Visueel :	Kersenrood. Helder. Matige concentratie.  <i>Donkerrood. Iets minder concentratie dan 2.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Gesloten in stille fase: toch 'n beetje kruidigheid. Blijft gereserveerd na walsen: beetje donker fruit en wat evolutie in de geur.  <i>Zeer gesloten. Rood steenfruit en kruidigheid.</i>	A		
		B+		
		B	7	9
Smaak :	Weinig body, schraal en wat agressievere tannines die domineren t.o.v. molligheid. Korte lengte.  <i>Steenfruit, licht kruidig, bittertje in finale. Vlezig dan 2., maar streng zuur. Beetje tannines.</i>	B-	2	
		C		

## 4. Clos des Frères, Jeremy Onde & E. Devriendt ( 14,5° ) 2001 16,65 €

Visueel :	Purperrood. Sterke concentratie.  <i>Donkerrood. Geconcentreerd.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Gesloten in stille fase. Zelfs na walsen weinig waar te nemen: beetje zwart fruit.  <i>Zoethout. Almdudler (gentiaan). Na walsen: rood rijp fruit, kruidig. Lactisch. Alcoholopstoot.</i>	A		
		B+		2
		B	9	7
Smaak :	Zachte aanzet, gevolgd door sterke tannine-opstoot. Beetje meer vlezigheid. Kort in finale met bittertje.  <i>Redelijke aanzet. Goede tannines.</i>	B-		
		C		

**5. Domaine Lambert ( 13,5° ) 2002 6,89 € ( in Gr.Hertogdom Luxemburg )**

Visueel :	Kersenrood. Sterke concentratie.  <i>Lichte concentratie.</i>	Deguvin		MWK
		AA		
Geur :	Zwakke, maar toch iets sterkere neus dan 4.: Kriekensap, vlier. Wat floraal, fruitig Na walsen: kruidig ( laurier, pepers ) . Neus is niet stabiel. <i>Beetje kruidig, beetje fruit na walsen.</i>	A		
		B+		1
		B	9	8
Smaak :	Gevarieerde, zachte aanzet en fruitig. Middenstuk valt wat weg. Kort in finale en afdronk. <i>Zwakke aanzet. Zuur dominant. Groene pepers in finale. Kort.</i>	B-		
		C		

**6. Domaine Le Colombier Tradition 2003 9,60 €**

Visueel :	Kersen- tot purperrood. Matige concentratie.  <i>Paars. Jonge kleur.</i>	Deguvin		MWK
		AA		
Geur :	In stille fase: fruit en snoepjes. Na walsen: idem, maar iets intenser. Beetje lactisch. Globaal toch aan de zwakke kant. <i>Lactisch. Danone. Rood fruit na walsen.</i>	A		
		B+		
		B	9	9
Smaak :	Aangename fruitige aanzet. Valt dan wat weg: beetje tannines en enkel een klein beetje zuur blijft. <i>Mollige aanzet. Niet veel vlees. Beetje zuur. Beetje alcohol.</i>	B-		
		C		

**7. Domaine Le Colombier, Vieilles Vignes ( 13,5° ) 2002 11,65 €**

Visueel :	Kersenrood. Lichte evolutie. Matige concentratie.  <i>Rood. Begin van evolutie. Lichte concentratie.</i>	Deguvin		MWK
		AA		
Geur :	Vrij gesloten voor en na walsen. Na walsen: lichte kruidigheid en wat evolutiegeuren lichte bosgeur. <i>Beetje lactisch. Beetje kruidig. Is en blijft tamelijk gesloten.</i>	A		
		B+		
		B	9	9
Smaak :	Wat stroef. Weinig body. Vlak van aanzet tot finale. Kort in afdronk. Te dominante tannines en het mollige ontbreekt: maakt de wijn stroef. <i>Zwakke aanzet. Mist vlezigheid. Oudste van de serie?</i>	B-		
		C		

**8. Domaine Le Colombier Tradition 2003 9,60 €**

Visueel :	Purperrood. Jong. Gemiddelde concentratie.	Deguvin		MWK
		AA		
Geur :	Lichtjes wat zwart fruit. Na walsen: idem. Weinig complexiteit.	A		
		B+	3	
		B	6	
Smaak :	Goede, correcte aanzet. Korte lengte zonder fruit. Enkel wat droogtrekkende tannines blijven hangen. Goed zuurtje. Iets meer molligheid in verweven dan bij 7.	B-		
		C		

**9. Domaine Le Colombier, Vieilles Vignes**

**2003**

**11,65 €**

Visueel :	Purperrood. Diepere concentratie. Helder.	Deguvin		MWK
		AA		
Geur :	Vrij gesloten. Na walsen: zoethout en kruidig.	A		
		B+	6	
		B	3	
Smaak :	Zachte aanzet. Kruidigheid in evolutie. Korte afdronk en wat droogtrekkend. Heeft toch meer vlezigheid dan 8.	B-		
		C		

**10. Domaine Le Colombier MGM ( 50% Syrah, 50% Grenache ) 2003 15,85 €**

Visueel :	Paars. Zeer diepe concentratie.	AA		
		A+	3	
Geur :	Veel belovende, open neus: kruidig, fruitig, zwart fruit, complex. Idem na walsen.	A	6	
		B+		
		B		
Smaak :	Soepele aanzet. Gevarieerd smaakpatroon: fruitig, kruidig, krachtig. Evenwichtig, mooi verweven. Mooie, fijne tannines in finale. Goede afdronk.	B-		
		C		

**11.**

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

**12.**

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

13.

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

14.

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

15.

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

16.

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







