

DEGUSTATIEFICHE

Degustatiethema: **VINOVALIE in het Franse zuidwesten** door Sommelier Wijnimport

Plaats / Datum : G. Walschap Londerzeel 20/10/2009

Aantal proevers : 5 + Herman Wit: 1 (mousserend) -2-3 Rood: 4-5-6-7-8-9 Wit Zoet: 9-10-11

Deguvin: Quotering MWK: Quotering door 8 + 1 leden Moorselse WijnKring op 26/10/2009

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

1. Gaillac Mousseux Brut, Méthode Gaillacoise (11,5 %) 9,95 €

Visueel :	Veel moussevorming bij inschenken. Nadien: talrijke fijne parels. Vette tranen. <i>Licht geelgroen. Helder. Zeer fijn parelend.</i>	Deguvin		MWK
		AA		
Geur :	Open bij uitschenken. Valt weg tot gesloten. Nadien: perzik. <i>Gesloten. Beetje honing.</i>	A		
		B+	2	
		B	3	8
Smaak :	Frisse, fruitige aanzet. Droog in evolutie. Groene appel. Gemiddelde afdronk. <i>Agrume. Vuursteen. Toasty. Citrus. Ananas. Fris. Bittertje. Middelmattige afdronk.</i>	B-		
		C		

2. Gaillac Passion, Gaillac Fût 2004 (12,5 %) 9,75 €

Visueel :	Tussen citroen- en strogeel. Groene tint. Helder. <i>Helder. Geel.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Eerst storend. Iets chemisch, apoteekgeur. Houttoets overheerst. Perzik. Na walsen: geconfijt fruit, sherry. <i>Terpentijn. Zagerij schafelingen.</i>	A		
		B+		
		B	4	8
Smaak :	Licht getoast. Iets chemisch. Geurelementen ook in de smaak. <i>Frisse aanzet. Exotisch fruit. Bitter. Hars (Retsina). Vlak. Hout in afdronk.</i>	B-	1	
		C		

3. Astrolabe, Loin de l' Oeil, Gaillac 2007 (14 %) 14,50 €

Visueel :	Citraengeel. Groene tint. Helder. <i>Goudgeel. Helder.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Open neus. Rijp exotisch fruit. Lychee. Citrusfruit. Na walsen: floraal. <i>Pompelmoes. Lychee.</i>	A	2	2
		B+	3	4
		B		2
Smaak :	Frisse aanzet. Mollig in evolutie. Agrum. Bittertje in finale. Lange, warme afdronk. <i>Fruitige, frisse aanzet. Bittertje in afdronk. Beetje alcohol. Beetje complex.</i>	B-		
		C		

4. Haut-Capitole, AOC Fronton 2007 (12,5 %) 7,45 €

Visueel :	Kersenrood met paarse rand. Diepe concentratie. Mooi tranend. <i>Donkerrood. Paarse rand. Sterke concentratie.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Open neus. Cassis, braambes. Rijke neus. <i>Zwart fruit. Cassis. Zwarte bes. Vanille. Toasty.</i>	A	1	
		B+	3	5
		B	1	3
Smaak :	Eerste aanzet is bitter. Alcoholisch. Egaal. Het vele fruit van neus komt niet terug in mond. Bittere afdronk. <i>Stevige, goede aanzet. Gefragmenteerd. Nog jong. Bittertje. Licht uitdrogende tannines.</i>	B-		
		C		

5. Astrolabe, Négrette, AOC Fronton 2006 (13 %) 14,50 €

Visueel :	Donkerrood. Diepe concentratie. Veroudering aan de rand. <i>Diep donkerrood. Lichte veroudering.</i>		Degovin	MWK
		AA		
		A+		
Geur :	Eerder gesloten. Rijp rood en zwart fruit, pruimen. Viooltjes, réglisse. Kruidig. <i>Rijp rood steenfruit en zwarte bosbessen. Vanille. Koffie. Gebrand.</i>	A	1	1
		B+	4	5
		B		2
Smaak :	Vlezige aanzet. Fruitig in evolutie. Toets van zwarte chocolade, cacao. Fijne tannines en bittertje in finale. Middellange afdronk. <i>Mooi verweven. Rijp rood steenfruit. Zeer mooie afdronk.</i>	B-		
		C		

6. Ch. Les Bouyesses, AOC Cahors 2000 (13 %) 10,35 €

Visueel :	Kersenrood. Zeer diepe concentratie. Tranend. <i>Diep donkerrood. Lichte evolutie.</i>	AA		
		A+	1	
Geur :	Rijp zwart fruit. Zoete kers, geconfijt. Na walsen: beetje putje dat verdwijnt. Iets gerookt. <i>Gesloten. Geëvolueerd fruit. Steenfruit. Gebrand.</i>	A	2	3
		B+	2	2
		B		3
Smaak :	Fruitige aanzet. Rijp zwart fruit. Vanille, geroosterde toetsen. Niet storende, wat uitdrogende tannines. Pruimtabak. Heel evenwichtig. Lange afdronk. <i>Mooie aanzet. Champignon. Evolutie. Réglisse. Goed verweven. Warme afdronk.</i>	B-		
		C		

7. Astrolabe, Malbec, AOC Cahors 2005 (13,5 %) 14,50 €

Visueel :	Kersenrood met paarse rand. Zeer diepe concentratie. Tranend. <i>Zeer donker. Diepe concentratie.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Gesloten. Beetje zwart fruit, meer na walsen. Cederhout, tabak. <i>Gesloten. Alcohol. Beetje rood fruit. Zwak.</i>	A		
		B+	5	5
		B		3
Smaak :	Zwart fruit in aanzet. Vanille. Houttoets. Chocolade. Wat droogtrekkende tannines in finale. Bittertje. Krachtig. <i>Vlakke aanzet. Streng tannines tot in finale. Mist fruit.</i>	B-		
		C		

8. Le Paradis, AOC Cahors 2002 (13 %) 19,85 €

Visueel :	Donkerrood. Zeer diepe concentratie. Weinig of geen veroudering. Tranend. <i>Donkerrood. Paars. Stevige concentratie. Iets evolutie.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Open neus. Rijp zwart fruit. Vanille. Pruimen. <i>Kruidig. Gebrande koffie. Grafiet. Drop.</i>	A	3	7
		B+	2	1
		B		
Smaak :	Soepele aanzet. Veel zwart fruit in evolutie. Fijne tannines in finale. Evenwichtig. Lange afdronk. Heeft body. <i>Goede aanzet. Goed verweven. Stevige body. Heel lange afdronk. Mooie tannines.</i>	B-		
		C		

9. Fascination, Gaillac doux, Cave de Técou, 2007 (12 %) 8,50 €

Visueel :	Goudgeel. Vettige tranen. Helder. <i>Goudgeel. Helder.</i>		Deguvin	MWK
		AA		
		A+		
Geur :	Open neus. Ananas. Beetje eik. Type Sauternes. <i>Stevig. Exotisch fruit. Lychee. Na walsen: rozijn.</i>	A	3	1
		B+	2	6
		B		1
Smaak :	Bomexplosie van exotisch fruit in aanzet. Ananas. Perfect gebalanceerd suikers- zuren. Druivensuikertablet in finale met klein bittertje. <i>Mooie aanzet.</i> <i>Abrikoos. Vlier. Rozijn. Evolutie. Frisse onderbouw. Fris in afdronk.</i>	B-		
		C		

10. Princesse Emilie, Gaillac doux, 2007 (12 %) 11,25 €

Visueel :	Diep goudgeel. <i>Goudgeel. Intens.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Zwak. Overrijpe peer. Acaciahoning. Toetsen van hout. <i>Perzik. Lychee.</i>	A	2	
		B+	3	2
		B		6
Smaak :	Mollige, zoetere aanzet. Honing. Iets minder zuren. <i>Aanzet zoet, stroperig. Mist zuren. Evolutie en finale: suikersiroop.</i>	B-		
		C		

11. Passion, Gaillac doux, 2006 (13,5 %) 13,25 € (50 cl)

Visueel :	Diep goud- tot okergeel. Tranend. Helder. <i>Oud goud. Amberkleur.</i>	AA		
		A+	2	
Geur :	Initieel: iets medicinaal. Iets fris. Na walsen: rijpe ananas. Lychee. Gistend fruit. Botritis? <i>Rijpe appel. Alcohol. Na walsen: lychee, exotisch fruit.</i>	A	3	7
		B+		1
		B		
Smaak :	Mollige aanzet. Toetsen van exotisch fruit, ananas, honing. Beter ondersteund door zuren. Bittertje in afdronk. Iets meer complexiteit. <i>Frisse aanzet, rijpe appel. Evolutie: witte bloemen. Finale: pompelmoesschil. Frisse afdronk.</i>	B-		
		C		

12. Astrolabe Braucol, 2008 14,50 €

Visueel :	 <i>Rouge profonde.</i>	AA		
		A+		2
Geur :	 <i>Flatteur. Violette. Framboos. Chocolademunt.</i>	A		2
		B+		4
		B		
Smaak :	 <i>Rood fruit. Gourmand. Myrtilles, cassis. Licht gekruid. Zwarte peper.</i>	B-		
		C		