

DEGUSTATIEFICHE

Degustatiethema : **Fleur de Champagne DUVAL-LEROY**

Plaats / Datum : 't Vensterke 10/12/2002

Aantal proevers : 8 Ch: Chardonnay PN: Pinot Noir

Ven: Quotering door Vensterke MWK: Quotering door 10 leden Moorselse WijnKring op 16/12/2002

Beknopte bespreking door MWK

1. Rosé de Saignée 100% PN 24,74 €

Visueel :	Licht zalmkleurigroos. Blijvende fijne pareling. <i>Zalmroos</i>		Ven	MWK
		AA		
		A		
Geur :	Sterke aroma's van framboos, citrusfruit <i>Fruitig</i>	B+	6	10
		B	2	
Smaak :	Stevige aanzet, blijvend in evolutie en finale. Broodgistimpressie ook terug te vinden in finale. Goede afdronk. <i>Zacht, rond, krachtig in finale. Als apero of bij taart.</i>	B-		
		C		

2. Blanc de Chardonnay 100% Ch 23,93 €

Visueel :	Heel lichtgeel. Blijvende fijne pareling met kroonvorming aan de rand. <i>Lichtgroene tint</i>	AA		
		A	3	
Geur :	Vrij gesloten: chardonnaydruif en groene appel (Granny Smith) <i>Gist. Groene appel, groen fruit. Citrus na opschudden.</i>	B+	5	9
		B		1
Smaak :	Fris in aanzet. Sterk in evolutie met blijvende en sterke moussevorming. Goede afdronk met behoud van fris karakter <i>Citrus. Goed verweven. Krachtige afdronk met fris accent.</i>	B-		
		C		

3. Brut Non Vintage 75% PN 25% Ch 19,95 €

Visueel :	Lichtgeel. Fijne maar toch iets dikkere parels. <i>Lichtgeel. Mooie parels.</i>	AA		
		A		
Geur :	Citrusvruchten en groene appel. Beetje buxusachtig. <i>Gesloten. Beetje gist. Licht geoxydeerde appel.</i>	B+	2	10
		B	6	
Smaak :	Mousserend. Frisse zuren, beetje droogtrekkend Korte tot gemiddelde afdronk <i>Goede aanzet. Goed verweven. Meer rondeur.</i>	B-		
		C		

4. Champagne E. MICHEL 17,35 €

Visueel :	Lichtgeel. Lichte pareling met kroonvorming aan de rand. Snel <i>Lichtgeel, iets meer concentratie</i>	AA		
		A		
Geur :	Citrus, groene appel <i>Beetje muf. Kelder. Broodkruim.</i>	B+	1	
		B	7	10
Smaak :	Meer mousserend dan vorige. Bittertje in evolutie, minder vol. Minder evenwichtig. Gemiddelde tot lange afdronk. <i>Frisse aanzet. Beetje zuurdominant. Bitter in finale en afdronk.</i>	B-		
		C		

5. Brut Premier Cru 65 à 80% Ch 35 à 20% PN 21,36 €

			Ven	MWK
Visueel :	Lichtgeel. Fijne pareling met kroonvorming aan de rand.			
	<i>Lichtgeel. Mooie blijvende fijne pareling.</i>	AA		
Geur :	Iets meer gesloten van neus. Broodkruim en gist. Groen fruit en citrus.	B+	5	5
	<i>Discreet</i>	B	3	5
Smaak :	Stevige moussevorming. Vol, rond. Vrij lange afdronk. Aangenaam.	B-		
	<i>Heel harmonisch. Fris. Korte afdronk.</i>	C		

6. Extra Brut, Millésimé 1995 80% Ch 20% PN 27,93 €

Visueel :	Lichtgeel, maar iets meer geconcentreerd. Veel parels.	AA	1	
	<i>Donkerder geel, strogeel. Fijne pareling</i>	A	6	10
Geur :	Broodkruim. Houtgeur	B+	1	
	<i>Gist. Boter, honingtoets. Hout ?</i>	B		
Smaak :	Fris, sterk mousserend, hout komt terug in smaak. Gemiddelde afdronk.	B-		
	<i>Stevige aanzet. Goed verweven. Krachtig. Goede afdronk.</i>	C		

7. Brut Vintage 1995 65% Ch 35% PN 26,90 €

Visueel :	Lichtgeel met fijne pareling.	AA		
	<i>Minder concentratie dan vorige. Beetje groene schijn</i>	A	2	10
Geur :	Gist. Appelmoes, rijp fruit, toasty	B+	6	
	<i>Beetje gist. Beetje lactisch</i>	B		
Smaak :	Minder sterk mousserend. Zacht en rond, mollig en toch genoeg zuren om fris te zijn. Gemiddelde afdronk.	B-		
	<i>Stevige aanzet, krachtig, lange afdronk. Oxydatieve appel in retro.</i>	C		

8. Collection "PARIS" 60% PN 40% Ch 28,16 €

Visueel :	Lichtgeel. Kroonvorming aan de rand.	AA	4	
	Prachtige fijne pareling.	A	3	10
Geur :	Rijp fruit, peren. Iets getoast. Chocolade na lang openstaan.	B+	1	
	<i>Reductief, ook na opschudden.</i>	B		
Smaak :	Fris in aanzet, verfijnd en elegant van smaak met een goede moussevorming	B-		
	<i>Gemiddelde tot lange afdronk. Krachtig aanzet. Meer finesse. Lange afdronk. Fijn, elegant.</i>	C		

9. Cuvée LEROY-NEIMAN, 1990 85% Ch 15% PN 28,16 €

Visueel :	Dieper geel. Mooie fijne pareling. <i>Goudgeel</i>		Ven	MWK
		AA	4	10
Geur :	Hout, zoethout. Wat restgisten, broodkruim. <i>Honing. Gist. Hout.</i>	B+	3	
		B		
Smaak :	Heel anders: gerijpt, vol, mollig. Complex met accent van bittertje in finale. Heel lange afdronk. <i>Sterke, frisse aanzet. Finesse vooral. Krachtig en complex in afdronk.</i>	B-		
		C		

10. Cuvée DES ROYS, 1990 82% Ch 18% PN 55,53 €

Visueel :	Goudgeel. Fijne parels. <i>Dieper geel, goudgeel. Oude witte wijn.</i>	AA	5	6
		A	3	4
Geur :	Hout, gist. Complex met frisse toets. <i>Honing. Beetje lactisch. Hout.</i>	B+		
		B		
Smaak :	Krachtige aangename moussevorming, vol, vetzig. Toets van hout ook in de smaak en bitter in afdronk. Heel lange afdronk. <i>Krachtige aanzet. Evenwichtig. Lange afdronk. Perfect bij foie gras.</i>	B-		
		C		

11. Cuvée FEMME DE CHAMPAGNE, 1990 89% Ch 11% PN 74 €

Visueel :	Iets dieper geel met heel fijne pareling. <i>Goudgeel.</i>	AA	8	8
		A		2
Geur :	Sterke aroma's van o.a. chocolade, broodgist, hout. Toasty. <i>Broodkruim. Lactisch. Boter. Lichtjes oxydatief.</i>	B+		
		B		
Smaak :	Krachtige aanzet met 'n rijke moussevorming. Fris, vol, rond en heel complex in evolutie en afdronk. Zeer lange afdronk. <i>Zacht. Zeer evenwichtig. Kracht en finesse. Heel lange afdronk.</i>	B-		
		C		

Meer informatie: www.duval-leroy.com

12.

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

13.

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

14.

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

15.

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

16.

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