

# DEGUSTATIEFICHE

Degustatiethema: **Belgische wijnbouwers: Château Martet - Domaine Le Plan**

Plaats / Datum : G. Walschap Londerzeel 17/02/2004

Aantal proevers : 12 Wit: 1-2-3-4 Rood: 5-6-7-8-9 Sprankelend: 10

Deguvin: Quotering MWK: Quotering door 11 leden Moorselse WijnKring op 23/02/2004

*Beknopte bespreking door MWK (Quotering zonder A+!)*

## 1. Domaine Le Plan, Rosé (vatstaal) 2003 7,75 €

Visueel :	Zalmroos. Wazig.  <i>Zalmkleur.</i>	Deguvin		MWK
		AA		
Geur :	Frambozen. Fruitig maar kort. Neus valt wat weg na openstaan.  <i>Grenadine. Framboos. Heel aangenaam, na walsen.</i>	A		
		B+		6
		B	12	5
Smaak :	Mooi verweven. Fris zuur aanwezig ( citrusachtig ). Niet storend bittertje in finale Korte afdronk. Correcte wijn. <i>Zachte, aangename aanzet.</i> <i>Graanaatappel, grenadine. Licht bittertje, niet storend. Heel goede lengte.</i>	B-		
		C		

## 2. Château Martet, Blanc sec, 2002 6,88 €

Visueel :	Lichtgeel met groene toets. Helder.  <i>Groene toets. Jonge kleur. Helder.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Vrij veel fruit: lychees, sterfruit, banaan. Grassig na walsen. Fruitigheid valt wat weg.  <i>Groen fruit. Licht buxus.</i>	A		
		B+	3	1
		B	9	10
Smaak :	Frisse aanzet. Evenwichtig in evolutie. Licht bitter in finale. Lange afdronk met 'n aangename zuurte dominantie. Is een kurkdroge wijn. <i>Goede aanzet. Groen fruit. Zuurtje in evolutie. (Te drinken bij schelpdieren.)</i>	B-		
		C		

## 3. Viognier, Le Plan Sélection, (vatstaal) 2003 8,20 €

Visueel :	Diepgeel, citroengeel. Niet helder, dof, wazig.  <i>Voilé.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Biergist. Tropisch fruit. Overrijpe bananen. Iets minder aangename neus. <i>Exotisch. Fruityoghurt. Geoxydeerde appel. Iets lactisch: crème au beurre.</i> <i>Overrijp sterfruit.</i>	A		
		B+		
		B		11 (aan
Smaak :	Mollig in aanzet en blijft mollig. Te weinig zuur aanwezig. Niet evenwichtig. Onzuiver bittertje in retro. Neigt naar oxydatieve in finale. <i>Niet zo fris als vorige. Heel lichtjes oxydatief. Rijp fruit. Bittertje in finale.</i>	B-	12	lage
		C		kant )

## 4. Château Martet, Réserve du Château, Blanc Sec 2000 14,04 €

Visueel :	Citraengeel. Helder.  <i>Geel.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Vegetatief. Gebrande zadjes van visvoer. Gebrande toetsen duwen fruit weg.  <i>Keukenneus. Berkenbast of ander hout.</i>	A		
		B+		
		B	12	11
Smaak :	Iets zachte aanzet, citroenzuur (maar onzuiver) in evolutie. Evenwichtig. Fris in finale en middelmatige afdronk. <i>Niet aantrekkelijk. Vuile smaak. Enorm droogtrekkend, door de tannines.</i>	B-		
		C		

**5. Château Martet Rouge, Ste.Foy de Bordeaux, 2001 7,07 €**

Visueel :	Kardinaalrood met paarse rand. Gemiddelde concentratie.  <i>Donkerrood. Waterachtige rand.</i>		Deguvin	MWK
		AA		
		A+		
Geur :	Vrij open neus: kruidig, kersenpitten, gekookte bloemkolen.  <i>Goede neus. Rijp steenfruit. Licht kruidig.</i>	A		
		B+	3	10
		B	9	1
Smaak :	Volle aanzet. Gestoofde pruimen. Heeft body. Beetje tannines in finale. Gemiddelde afdronk. Is een correcte wijn. <i>Zeer goede aanzet. Goed verweven, krachtig in evolutie en afdronk. Mooie afdronk. Streng: beetje tannine.</i>	B-		
		C		

**6. Château Les Hauts de Martet 2001 11,08 €**

Visueel :	Purperrood met paarse rand. Jong van uitzicht. Diepe concentratie.  <i>Bijna inktzwart. Paars. Diepe concentratie.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Open neus: vliersiroop en vanille. Na walsen: zwart fruit, toasty, cacao, kruidigheid. Heel weelderig. <i>Hout. Bosvruchten. Gebrand, toasty. Vanille.</i>	A	2	4
		B+	10	7
		B		
Smaak :	Harmonische aanzet. Pruimen. Evenwichtig. Zachte tannines. Tabak in retro. Nogal vlak in finale. Middelmattige afdronk. Mist wat pittigheid. <i>Heel goede aanzet. Complex en evenwichtig. Nog niet volledig verweven.</i>	B-		
		C		

**7. Domaine Le Plan, Drôme Rouge 2001 7,75 €**

Visueel :	Kersenrood. Helder. Gemiddelde concentratie.  <i>Donkerrood. Lichtbruine rand.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Nogal gesloten in stille fase. Lichte kruidigheid. Licht anmaal. Nauwelijks fruitig.  <i>Eerst gesloten. Kruidig. Na walsen: rijp fruit, confituur.</i>	A		
		B+	1	6
		B	11	5
Smaak :	Evenwichtig. Licht getoast. Heeft body. Lichte kersensmaak, Niets fout, maar geen kwaliteiten. <i>Goede aanzet, kruidig in evolutie. Evenwichtig. Gemiddelde kracht. Heel toegankelijk</i>	B-		
		C		

**8. Domaine Le Plan, Drôme Rouge "Fûts de Chêne" 2001 9,50 €**

Visueel :	Vrij diepe concentratie. Paarse rand.  <i>Donkerrood. Geconcentreerd. Begin van evolutie.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Kruidig. Vanille. Na walsen: chocolade, toasty, koffie. Komt meer open na tijdje openstaan. <i>Viooltjes. Na walsen: kruidig, apotekersplakkers, ook hout. Complexer dan 7,</i>	A		5
		B+	9	4
		B	3	2
Smaak :	Fruitig en zacht in aanzet. Zacht in evolutie. Evenwichtig. Klein zuurtje in finale. Mooi gedoseerd en geïntegreerd hout. <i>Sterke aanzet. Goed verweven. Evenwichtig. Niet storend bittertje in finale en afdronk. Mooi op dronk.</i>	B-		
		C		

**9. Château Martet, Réserve de la Famille,**
**2001**
**21,95 €**

		Degovin		MWK
Visueel :	Kersenrood. Diepe concentratie. Tranend.  <i>Rood tot zwart. Heel diepe concentratie.</i>	AA		1
		A+		
Geur :	Heel open neus: kruidig, fruitig, vanille, chocolade, corsé, koffie.  <i>Gebrande koffie. Roothoofd-bonbon, mokka. Beetje kruiden.</i>	A	9	9
		B+	3	1
		B		
Smaak :	Zachte aanzet. Heel verweven. Heeft body. Mooie afdrank. Is een complex product  <i>Sterke aanzet. Evenwichtig en vlezig. Rijp fruit. Sterke tannines. Elegant.</i>  <i>Tannine aanwezig van midden tot einde.</i>	B-		
		C		

**10. Domaine Le Plan, Clairette de Die Tradition,**
**16,00 €**

Visueel :	Lichtgeel. Zeer fijne belletjes met schuimvorming aan rand.  <i>Lichtgeel. Blijvende lichte pareling.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Zoet, appelsap. Iets floraal, sneeuwkllokjes. Muscat na walsen.  <i>Lychee. Muscatdruif, heel fruitig. Exotisch fruit.</i>	A		
		B+		
		B	12	12
Smaak :	Overvloedig schuim. Mollig van aanzet tot finale. Vrij lange afdrank. Gele appels.  <i>Heel toegankelijk. Aangenaam, te gemakkelijk. Citroenfris.</i>	B-		
		C		