

DEGUSTATIEFICHE

Degustatiethema : **SANCERRE, wit**

Plaats / Datum : 04/06/2002

Aantal proevers : 9 Niet-Sancerrewijnen: 1 en 6

1. Château Haut Pognan, Bordeaux Sauvignon 2001 4,75 €

Visueel :	Helder, lichtgeel Vrij diepe kleur voor sauvignon	AA	
		A	
Geur :	Duidelijk sauvignon, vooral na walsen	B+	
		B	9
Smaak :	Correcte wijn, in het midden wat wegvallend Klein bittertje in finale, maar niet storend Voldoende fris	B-	
		C	

2. Le Haut Mesnil, Drouet Frères 1995 11,65 € (04/1997)

Visueel :	Helder Iets geconcentreerder geel dan 1.	AA	
		A	
Geur :	Buxus Rottend gras, hooi	B+	5
		B	4
Smaak :	Zachte aanzet, zuur en bitter aanwezig maar vrij evenwichtig Bitter krachtig in finale, vrij lange afdronk Mist wat fruitigheid: is op dronk, niet meer uitstellen!	B-	
		C	

3. Les Grands Champs, Fouassier Père et Fils 1995 10,14 € (04/1997)

Visueel :	Dieper geel	AA	
		A	
Geur :	Abrikoos, geen fris fruit meer Licht oxydatief	B+	
		B	
Smaak :	Vlak, valt onmiddellijk weg, geen afdronk Te tertiair, zonder structuur. Atypische Sancerre geworden Over tijd. Is nog drinkbaar, maar niet goed meer.	B-	8
		C	1

4. Les Chênes Vieux, Guilbaud Frères 2000 11,97 €

Visueel :	Helder, lichtgeel	AA	
		A	
Geur :	Vrij gesloten in stille fase Buxus na walsen, groene appel. Fris	B+	9
		B	
Smaak :	Fris in aanzet. Evenwichtig en iets droogtrekkend aan tanden, Korte tot middellange afdronk.	B-	
		C	

5. Les Fontenelles, Cave des Vins de Sancerre 2000 10,24 €

Visueel :	Helder Lichtgeel met groene tint	AA	
		A	
Geur :	Vrij gesloten in stille fase Na walsen: typisch buxus en grany smith-appel	B+	9
		B	
Smaak :	Fris, Evenwichtig en fris zuur op einde Middelmatige tot lange afdronk	B-	
		C	

6. Domaine Des Caillots, Touraine 2000 5,90 €

Visueel :	Helder Heel lichtgeel met groene tint	AA	
		A	
Geur :	Sterke buxusgeur in stille fase, Jacques Lebel-appel Na walsen en tijdje openstaan: iets stoffig, nat karton	B+	
		B	3
Smaak :	Fris en krachtig in aanzet Stoffigheid van neus komt terug in de smaak, vochtig karton PS: Iets mis met fles ??	B-	5
		C	1

7. Le Chatillet, Joseph Balland-Chapuis, Bué 1998 11,10 €

Visueel :	Helder Lichtgeel met lichtgroene toets	AA	
		A	6
Geur :	Buxus, groene appel	B+	3
		B	
Smaak :	Frisse en goede aanzet, stabiel in evolutie, krachtig in afdronk Zuren zijn mooi ondersteund, Mooi verweven en harmonisch	B-	
		C	

8. Le Vallon, Joseph Balland-Chapuis, Bué 1998 13,42 €

Visueel :	Helder Lichtgeel	AA	
		A	8
Geur :	Afwijkend van de voorgaande: groen, netels Vuursteenachtig, iets gebrand, koffie	B+	1
		B	
Smaak :	Sterke aanzet, nog sterker in evolutie. Iets ronder en voller Evenwichtig met minder uitgesproken frisse zuren, met lichte adstringentie. Goede lengte	B-	
		C	

9. Millet Frères, Bué**1998****10,10 €**

Visueel :	Lichtgeel met lichtgroene toets	AA	3
		A	6
Geur :	Buxus, maar zachtjes en minder uitgesproken waar te nemen Iets gebrand, komt retronasaal terug	B+	
		B	
Smaak :	Evenwichtig, krachtig, mooi verweven met goede lengte Iets frisser, zuur dominanter dan 8. Aangenaam	B-	
		C	

10. La Croix St.Laurent, Maurice, Sylvie et Joël Cirotte, Bué 1993 --,-- €

Visueel :	Donker geel	AA	
		A	
Geur :	Rozijnen, honing, wat noten Volledig gemaderiseerd	B+	
		B	
Smaak :	Oxydatief !! Over. Passé ! Niet te drinken	B-	
		C	9

Meer informatie: www.sancerre.net**Slotson:**

Sancerre is bij voorkeur JONG te drinken, tot 4 jaar na de oogst.
De krachtpatserwijnen in deze regio kunnen gerust 1 à 2 jaar
langer worden bewaard.
Laat Sancerre in uw wijnkelder nooit ouder worden dan 6 jaar
te rekenen vanaf het oogstjaar!