

DEGUSTATIEVERSLAG

Degustatiethema : **5 Topvignerons in CHAMPAGNE.**

Plaats / Datum : Gudul's Kaffee, Moorsel

22/06/2020

Aantal proevers : 9

1. Vouette & Sorbée, Blanc d'Argile, Brut Nature 2015 (12 %) 70 €

| | | | |
|----------|--|----|---|
| Druiven: | 100 % Chardonnay. | AA | |
| Visueel: | Lichtgeel. | A | 9 |
| Geur : | Rijpe, geconfijte toetsen. Appelmoes, endogene gisten. Mineraliteit, ziltig. | B+ | |
| | | B | |
| Smaak : | Frisse aanzet met appeltoetsen en mooie zuren. Is een rijke champagne, goed gevuld, krachtig en toch met finesse. Is speekselopwekkend en wat geuzeachtig. | C | |

2. Marguet, Le Parc, Grand Cru 2014 (12,5 %) 76 €

| | | | |
|----------|---|----|---|
| Druiven: | 100 % Chardonnay. | AA | |
| Visueel: | Lichtgeel. | A | |
| Geur : | Citrus, pompelmoes. Hazelnootjes. Neus is veelbelovend. | B+ | 9 |
| | | B | |
| Smaak : | In aanzet: licht mousserend met frisse zuren. Is strakker, op citrus, en mineralig. Is droger van structuur. Lange afdronk. Aperitiefchampagne. | C | |

3. Georges Laval, Les Chênes, Cumières 1er Cru 2017 (12,5 %) 135 €

| | | | |
|----------|---|----|---|
| Druiven: | 100 % Chardonnay. | AA | 1 |
| Visueel: | Lichtgeel. | A | 8 |
| Geur : | Fruit: gestoofde appel, perzik. Gistgeuren. | B+ | |
| | | B | |
| Smaak : | Zeer mooie aanzet van frisse zuren. Fruit, wilde gisten. Eerder vineus van structuur. | C | |

4. Vouette & Sorbée, Fidèle, Brut Nature 2016 (12 %) 55 €

| | | | |
|----------|--|----|---|
| Druiven: | 100 % Pinot Noir. | AA | 1 |
| Visueel: | Kopergeel. | A | 8 |
| Geur : | Vooraf fraicheur. Na walsen: rijk boeket van bessen van pinot. | B+ | |
| | | B | |
| Smaak : | Sappige aanzet. Ronde zuren. Mooie fruitkern van rosé-zure trosbessen (aalbessen). Evenwichtig en lange afdronk. | C | |

5. André Clouet, Brut, Un Jour de 1911 2014 (12%) 57,50 €

| | | | |
|----------|--|----|---|
| Druiven: | 100 % Pinot Noir. | AA | |
| Visueel: | Lichtgeel. Helder. | A | 1 |
| Geur : | Stevige appelneus. Gist en kalk. | B+ | 8 |
| Smaak : | Stevige aanzet van frisse zuren, groene appel, bessen. Lange finale met wat groenigheid. Strakker van structuur met digestief in finale. | B | |
| | | C | |

6. Marguet, Les Crayères, Grand Cru 2015 (12,5%) 76 €

| | | | |
|----------|---|----|---|
| Druiven: | 100 % Pinot Noir. | AA | 7 |
| Visueel: | Licht kopergeel. | A | 2 |
| Geur : | Complex: rijp, licht exotisch fruit, marsepein, licht frangipane. Ziltigheid. | B+ | |
| Smaak : | Fruitige aanzet. Evenwichtig met mooi verweven zuren. Zeer mooie, lange afdronk. Rijk en vol. | B | |
| | | C | |

7. Marguet, La Grande Ruelle 2012 (12,5%) 90 €

| | | | |
|----------|--|----|---|
| Druiven: | 100 % Pinot Noir. | AA | |
| Visueel: | Licht kopergeel. | A | 9 |
| Geur : | Rijp fruit, appel. Ziltig, gewassen kaas. | B+ | |
| Smaak : | Mondzuiverende zuren. Gewassen kaas. Ziltig in afdronk, zout dominant. | B | |
| | | C | |

8. André Clouet, Le Clos de Bouzy 2006 (12%) 225 €

| | | | |
|----------|---|----|---|
| Druiven: | 100 % Pinot Noir. | AA | |
| Visueel: | Licht goudgeel. | A | 9 |
| Geur : | Open neus van vooral lactische toetsen. Rijp, rood geconfijt fruit. Mineralig. Houttoets. | B+ | |
| Smaak : | Aanzet van rijp, geconfijt fruit. Lactische toetsen. Vol van smaak met mooie finale. Is klassieker van stijl. | B | |
| | | C | |

9. André Beaufort, Ambonnay Grand Cru, Brut 2004 (12%) 90 €

| | | | |
|----------|---|----|---|
| Druiven: | 80 % Pinot Noir, 20 % Chardonnay. | AA | 9 |
| Visueel: | Licht goudgeel. | A | |
| Geur : | Ragfijne neus van framboos, moerbeï. Finesse en ziltigheid. | B+ | |
| | | B | |
| Smaak : | Vineuse aanzet van bessen. Evenwichtig met mooie zuurtjes en vrouwelijke finesse. | C | |

10.

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

11.

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

12.

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