

DEGUSTATIEFICHE

Degustatiethema : **château TOUR BALADOZ, A.O.C. Saint-Emilion grand cru**

Plaats / Datum : Cultuurhuis Gerard Walschap 25/03/2003

Aantal proevers : 9, met als gast Gregory Noullet, oenoloog (Ven) en Dhr. De Schepper, eigenaar Tour Baladoz (MWK)

Ven: Quotering door Vensterke MWK: Quotering door 11 leden Moorselse WijnKring op 31/03/2003

Guide Hachette: v:vermeld *: 1 ster

Beknopte bespreking door MWK (Quotering zonder A+!)

1. Château de Lussac, AOC Lussac St. Emilion 2000 18,90 €

Visueel :	Kardinaalrood met paarse rand. Geen veroudering. Diepe concentratie. <i>Diepe concentratie.</i>			Ven	MWK
		AA			
		A+			
Geur :	Vrij gesloten in stille fase (komt mooi open na tijdje openstaan) Na walsen: zwart fruit met houtondersteuning. Kruidig. <i>Krachtig rijp fruit. Houttoets. Kreupelhout.</i>	A			
		B+	9	11	
		B			
Smaak :	Mooie soepele aanzet, evenwichtig in evolutie met edele tannines. Rond in finale en bittertje op einde. Geen krachtpatser maar wijn met finesse. <i>Vanille. Zeer rijpe tannine. Goed verweven. Dominant merlot.</i>	B-			
		C			

2. Tour Baladoz, Magnumfles 1993 G.H. : * (algemene Bordeaux-beoordeling Guide Hachette:13/20)

Visueel :	Dakpannenrood met veroudering. Diepe concentratie. <i>Diepe concentratie. Lichte waterrand. Evolutie.</i>			Ven	MWK
		AA			
		A+			
Geur :	Vrij gesloten in stille fase. Licht gekruid na walsen en tertiaire toetsen van humus overrijp fruit en hout. <i>Tertiaire merlot. Bosgeur. Licht reductief.</i>	A			
		B+	2	1	
		B	6	10	
Smaak :	Frisse aanzet. Verliest aan evenwicht in evolutie met wrange bitterheid in finale. Korte afdronk. Over hoogtepunt ?! <i>Zachte aanzet. Evenwichtig. Licht uitdrogend in finale. Zuurte dominant. Op weg naar skelet.</i>	B-	1		
		C			

3. Château Tour Baladoz 1999 G.H. : v (G.H. Bdx: 14/20)

Visueel :	Kersenrood met weinig veroudering. Diepe concentratie. <i>Diepe concentratie. Lichte evolutie.</i>			Ven	MWK
		AA			
		A+			
Geur :	Kersen en hout in vrij gesloten stille fase. Kruidig en fruit na walsen. <i>Nog meer tertiaire merlot. Geroosterd brood. Na walsen: rijp steenfruit.</i>	A	8	11	
		B+	1		
		B			
Smaak :	Soepele aanzet. Evenwichtig in evolutie. Kruidig en krachtig in finale. Lange afdronk. <i>Zeer mooie aanzet. Zeer goed verweven. Krachtige afdronk. Retronasaal: sigaar. Perfect op dronk.</i>	B-			
		C			

4. Château Tour Baladoz 1994 G.H. : * (G.H. Bdx: 14/20)

Visueel :	Middelmatige concentratie met lichte veroudering, <i>Donkerrood. Lichte evolutie.</i>			Ven	MWK
		AA			
		A+			
Geur :	Stille fase: beetje fruit, cassis, kruidig, chocolade (valt weg na walsen) Tertiaire toetsen na walsen. <i>Vrij complex. Geroosterd, bos, oud leder, vanilletoets. Rijp steenfruit.</i>	A		1	
		B+		9	
		B	7	1	
Smaak :	Zuur dominant met gebrek aan evenwicht en uitdrogende tannines in finale. Mist soepelheid. <i>Zeer evenwichtig. Expressief zuurtegraad die tannine verscherpt.</i>	B-	2		
		C			

5. Château Tour Baladoz

1998

G.H.: *

(G.H. Bdx: 15/20)

Visueel :	Kersenrood. Diepe concentratie. Geen evolutie. <i>Donkerrood. Heel lichte evolutie. Waterige meniscus.</i>		Ven	MWK
		AA		5
Geur :	Toasty, cacao, kruidigheid en fruit. <i>Complex. Vanille. Licht toasty. Chocolade.</i>	A+	3	
		A	6	6
		B+		
		B		
Smaak :	Soepele aanzet. Heel evenwichtig. Fruitig in evolutie, heeft body. Krachtige finale Heel mooie retro. Gemiddelde tot lange afdronk. <i>Mooie aanzet. Evenwichtig. Mooie tannines. Flinke afdronk.</i>	B-		
		C		

6. Château Tour Baladoz

1996

G.H.: *

(G.H. Bdx: 15/20)

Visueel :	Dakpannenrood met heel lichte meniscus. Middelmatige tot stevige concentratie. <i>Donkerrood. Lichte evolutie.</i>			
		AA		
Geur :	Vrij gesloten in stille fase met toch al tertiaire toetsen. Na walsen: iets aangenamer en wat fruitig. <i>Bosgeur. Rijp fruit.</i>	A+		
		A		3
		B+	6	8
		B	2	
Smaak :	Soepele aanzet. Zoethout. Bitter en zuur aanwezig, maar niet versmolten. Gemiddelde afdronk. Mist wat vulling. <i>Sterke aanzet. Sterke tannines. Op dronk. Minder expressief in afdronk.</i>	B-	1	
		C		

7. Château Tour Baladoz

1995

G.H.: *

(G.H. Bdx: 16/20)

Visueel :	Diepe concentratie. Lichtbruine rand. <i>Donkerrood. Diepe concentratie. Licht geëvolueerde rand.</i>			
		AA		1
Geur :	Kruidig. Veel hout. Tertiaire toetsen (bosgrond). Lichte reductie, foxy! <i>Vanille. Bosgeur. Toast. Rood fruit na walsen.</i>	A+		
		A	1	10
		B+	3	
		B	5	
Smaak :	Soepel in aanzet. Rond. Sterke tannines in finale, tot uitdrogend. Gemis aan zuur, wel warmte. <i>Sterke aanzet. Mooi verweven. Heel krachtig in evolutie. Stevige lengte.</i>	B-		
		C		

8. Château Tour Baladoz

2000

(G.H. Bdx: 18/20)

19,50 €

Visueel :	Kersenrood tot inktzwart met paarse rand. Zeer diepe concentratie. Jonge kleur. <i>Purperrood. Diepe concentratie.</i>			
		AA		10
Geur :	Mooi toasty. Na walsen: kruiden en cassis. <i>Complex. Vanille.</i>	A+	8	
		A	1	1
		B+		
		B		
Smaak :	Krachtig fruitig in aanzet. Heel harmonieus in evolutie. Lange afdronk. Wijn met finesse. Jong product, zal nog harmonieuser worden in toekomst. <i>Mooie aanzet. Mooie body, evenwichtig. Krachtig in afdronk. Goed drinkbaar.</i>	B-		
		C		

9.

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

10.

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

11.

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

12.

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

13.

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

14.

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

15.

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

16.

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