

Dinsdag 2 maart 2010: Bourgogne door Franky Baert (Divo)

Deze avond was het eigenlijk de bedoeling om alleen witte bourgognes te proeven, maar Franky Baert dacht te moeten spreken over Bourgogne in het algemeen en had witte en rode Bourgognes meegebracht. Het werd toch een aangename avond, al was er weinig mogelijkheid tot interactie tussen de leden onderling, zoals wij gewoonlijk doen op onze degustatieavond. We proeven 5 witte en 7 rode wijnen.

WITTE WIJNEN

1. MACON - DOMAINE PIERRECLOS : LA ROCHE 2008

UITZICHT : - mooie gele kleur met helder uitzicht en mooie intensiteit
AROMA'S : - zeer floraal, wat limoen, licht fruitig
SMAKEN : - mooie frisse aanzet met wit fruit, mooie mineraliteit door de kalkgronden
- frisse zuren geven een aangename fraîcheur
- goede afdronk

BESLUIT : een frisse wijn met een aangenaam rinzige smaak om direct te drinken
PRIJS : 9.64 euro

2. CHABLIS PREMIER CRU : LA FOREST 2008 van Dauvissat

UITZICHT : - lichtgeel en zeer mooie intensiteit.
AROMA'S : - nog gesloten, wat limoen, citrus en mineraliteit
SMAAK : - zeer puntige aanzet met veel mineraliteit
- citrus en limoen
- grote spankracht met mooie zuren
- niet vetzig, door vroeg plukken van de druiven wordt overdreven melligheid vermeden
- langere afdronk

BESLUIT : elegante en pure wijn, is duidelijk nog te jong, maar bezit veel potentieel
PRIJS : 25.97 euro

3. RULLY PREMIER CRU : GRESIGNY 2008 : JACQUESON

UITZICHT : - lichtgeel, intens
AROMA'S : - zeer floraal, witte perzik en houttoets
SMAAK : - zeer fruitige volle aanzet, met exotische toetsen
- tamelijk mellig, mooie zuurtjes
- mooie afdronk

BESLUIT : lekkere aromatische wijn, geen grote wijn, charmant en jong, geen bewaarwijn
PRIJS : 18.98 euro

4. PULIGNY MONTRACHET : CLOS DE LA MOUCHERE I CRU : 2007
HENRI BOILLOT

UITZICHT : - licht geel met grote intensiteit, mollig

AROMA'S : - licht gerookt, wat vuursteen

- geroosterde amandelnoten, zeer rijp fruit, lichte botertoets

SMAAK : - zeer fijne aanzet, krachtige en strakke structuur (typisch 2007)

- mooie aciditeit en toch aangename vetzigheid

- licht gerookte toets

- pompelmoesbittertje in de lange afdronk

BESLUIT : deze wijn is te jong om te drinken, zal binnen een paar jaar exploderen.

PRIJS : 67.82 euro

5. BATARD MONTRACHET 2004 : GRAND CRU : HENRI BOILLOT

UITZICHT : - licht geel, zeer intens

AROMA'S : - moet openbloeien in glas

- zeer complexe en krachtige neus

- mooie floraliteit, gerookte toetsen, rijp fruit, karamel toets

SMAAK : - zeer volle aanzet, zeer complexe smaak

- mooie mineraliteit (rijke kalkgrond), veel amandelnootjes, discrete vetzigheid

- zeer lange afdronk met enorm fijne zuurtjes

BESLUIT : dit is een topwijn met groot bewaarpotentieel

PRIJS : 175 euro

RODE WIJNEN

6. RULLY LES CLOUX 2006 I ER CRU : JACQUESON

UITZICHT : - zeer lichte kleur

AROMA'S : - mooie fruitneus met zure kersen

SMAAK: - sappige en fruitige aanzet

- mooie fraîcheur

- zeer toegankelijk

- lichte animaliteit en kruidigheid

BESLUIT: deze wijn is perfect op dronk en doet wat denken aan een mooie beaujolais

PRIJS : 18.57 euro

7. POMMARD 2006 : LOUIS BOILLOT EN FILS

UITZICHT : - donker kleur

AROMA'S : - kersen, frambozen, lichte munt toets

SMAAK : - frisse fruitige aanzet , sappig maar zuren zijn duidelijk aanwezig
- wat droog trekkend, duidelijke tannines en pepertoetsen

BESLUIT : een rustieke, eerder harde wijn, duidelijk minder fruitig, typisch Pommard

PRIJS : 31.17 euro

8. CHAMBOLLE MUSIGNY 2006 : LOUIS BOILLOT EN FILS

UITZICHT : - mooi violet rode kleur

AROMA'S : - frambozen, wilde violetjes, kersen
- kruidigheid

SMAAK : - violetjes, wat lactisch ,frambozen
- zeer kruidig , peper ,
- duidelijke zuren
- mist wat body

BESLUIT : lieve, aangename wijn

PRIJS : 34 euro

9. NUITS ST GEORGES 2006 : LES CHAIGNOTS I ER CRU : MUGNERET

UITZICHT : - mooie licht rode kleur

AROMA'S : - lactisch, kersen, rustieke neus

SMAAK : - mooie licht zoete aanzet met veel kersen en rood fruit
- caramel toetsen in de mooie krachtige afdronk

BESLUIT : een mondvullende wijn, iets strakker dan vorige, maar nu op dronk.

PRIJS : 52.38 euro

10. VOLNAY : LES FREMIETS 2007 I ER CRU : HENRI BOILLOT

UITZICHT : - mooie licht rode kleur, intens

AROMA'S : - kersen op likeur, selder, laurierblad, tomaat
- kruidig
- volle neus

SMAAK : - zachte zijdeachtige aanzet
- veel charme, zeer evenwichtig, mooie structuur
- veel fruit en veel kruiden (basilicum)

BESLUIT : een mooie complexe wijn met een groot bewaarpotentieel

PRIJS : 58 euro

11. GEVREY CHAMBERTIN : CLOS ST JACQUES 2007 : I ER CRU
SYLVIE ESMONIN

UITZICHT : - donker rode kleur , zeer intens
AROMA'S : - zeer complex met veeeeeel rood fruit , een fruitbom
- mooie kruidigheid
SMAAK : - zeer geconcentreerde , krachtige smaak met veel rijp fruit
- mooie zuren en fijne kruidigheid
- enorm lange afdronk

BESLUIT : krachtige aangename wijn met groot bewaarpotentieel
PRIJS : 65.70 euro

12. CLOS DES LAMBRAYS 2006 : GRAND CRU : MOREY ST DENIS

UITZICHT - lichtere kleur, geconcentreerd
AROMA'S : - mooie complexe neus met veel rood fruit
SMAAK : - charmeert onmiddellijk door zijn aantrekkelijk rood fruit
- zeer rijke volle smaak met schitterende zuren
- zeer lange afdronk met fijne tannines
- enorme finesse

BESLUIT : een topwijn met een zeer groot bewaarpotentieel
PRIJS : 101.57 euro

ronaldo