

VERSLAG WIJNDEGUSTATIE BOURGOGNE JEAN GRIVOT DOOR LIEVEN CAPPELLE OP 8/5/2013.

Het huis Grivot bestaat reeds sinds het midden van de 17^{de} eeuw. Tegenwoordig is het Etienne die de wijnen assembleert . De wijnstokken zijn meestal ouder dan 40 jaar . Etienne werkt biodynamisch.Hij laat de wijn rijpen in gedeeltelijk nieuwe vaten. Hoe hoger de kwaliteit, hoe meer nieuwe vaten .

Lieven laat ons telkens de twee wijnen proeven van een zelfde jaargang.

1. CHAMBOLLE –MUSIGNY : LA COMBE D’ORVEAU 2007

Kleur: - licht bruin
-mooi helder

Neus: - rood vers fruit
-lichte kruidigheid
-licht gebrand en kamfer

Mond: - zeer frisse en zachte aanzet met zurig rood fruit
-zeer sappige en aangename, fijne wijn
-mooie afdronk met pittige zuren, die niet storen
-nu reeds mooi evenwichtig

2. NUIITS-ST-GEORGES :LES CHARMOIS . 2007

Kleur: - iets lichter bruin

Neus: - rood rijp fruit
- licht aardse tonen

Smaak : -meer hardere , magere aanzet
- mist fruit en body
- schrale afdronk met te veel zuren

3.VOSNE –ROMANEE : AUX BRULEES -1 CRU 2004

Kleur : - heldere glans , licht bruin

Neus : - zeer vegetale neus
- licht aardse tonen

Smaak: - magere, waterige aanzet
- duidelijk tekort aan fruit
- zeer zurig in het middenstuk
- afdronk is tamelijk droogtrekkend

4.VOSNE-ROMANEE : LES BEAUX MONTS -1CRU 2004

Kleur : - licht bruin en zeer helder

Neus : - zeer vegetaal

Smaak : - zeer onrijpe zure aanzet
- onmiddellijk droge smaak in mond
- vegetaal
- licht groene bitterheid
- totale afwezigheid van fruit
- wrange afdronk, droogtrekkend

5. CHAMBOLLE-MUSIGNY :LA COMBE D'ARVEAU 2006

Kleur : - lichtbruin en helder

Neus: - mooie neus met veel rood fruit , kersen, aardbeien

Smaak: - zeer fijne en fruitige aanzet
- elegant middenstuk, met toch veel rondeur
- mooi sappig en fijne zuren
- lange en aangename afdronk

Een mooie en flatterende wijn .

6. NUIJS-ST-GEORGES : LES CHARMOIS 2006 .

Kleur : -zeer licht bruin

Neus : - mooi fruit met rode en zwarte kersen , aardbeien
- wat paddenstoelen

Smaak: -volle aanzet met veel fruit
- mooie complexe wijn met fijne zuren gebonden aan mooi fruit
- zeer evenwichtige wijn
- sappig en mooie rondeur
- mooie afdronk met duidelijk tannines, die mooi ingebed liggen in rood fruit

7. CHAMBOLLE-MUSIGNY : LA COMBE D'ARVEAU 2008

Kleur: - licht bruin
- iets minder doorzichtig

Neus: - iets meer gesloten neus met rood fruit
Smaak: - sappige , zachte aanzet met rood fruit
- mooie evenwichtige , fijne wijn
- iets minder vol
- alles mooi versmolten
- aangename afdronk met fijne tannines

Meer evenwichtig, maar minder krachtig dan de 2006.

8. NUITS-ST-GEORGES : LES CHARMOIS 2008.

Kleur : - licht bruin, helder

Neus : - zeer gesloten neus , licht fruitig

Smaak : - eerder magere aanzet , met weinig fruit
- ook in het middenstuk blijft de wijn schraal ,geen fruit en geen body
- te veel zuren
- in de afdronk weinig tannines
- onrijpe wijn

9. CHAMBOLLE-MUSIGNY : LA COMBE D'ARVEAU 2003

Kleur : - jong en rood kleur

Neus : - zeer mooie , volle en krachtige neus van rijp rood fruit
- fijne toetsen van geconfijt fruit

Smaak: - volle aanzet met veel mooi rijp fruit
- zeer mooi middenstuk , zalvend, krachtig ,alles in perfecte harmonie
- alles mooi versmolten en een lange afdronk

Deze wijn is nu perfect op dronk .

10. VOSNE-ROMANEE : BOSSIERES 2003

Kleur : - donker en ondoorzichtig, jong

Neus : - veel overrijp fruit
- confituur toets

Smaak: - volle krachtige aanzet met veel overrijp fruit
- maar dan valt de wijn precies uiteen
- teveel zuren en minder evenwicht
- in de afdronk zijn er teveel harde tannines , die droogtrekken

11. CHAMBOLLE-MUSIGNY : LA COMBE D'ARVEAU 2005

Kleur : -licht bruin en helder

Neus : - zeer complexe neus : met mooie rijpe rode kersen ,humus , licht geconfijt fruit, thijm
- licht animaal
- zeer jonge neus

Smaak : - zeer sappige aanzet met veel mooi fris fruit
- mooi middenstuk met fijne zuren , alles mooi in evenwicht
- alles mooi versmolten
- lange , zeer mooie afdronk met fijne tannines

Een prachtige ,fijne wijn .

12. VOSNE –ROMANEE : BOSSIERES 2005

Kleur : - rood bruin, helder

Neus : - eerder gesloten

Smaak : - zeer sappige , volle en ronde aanzet
- maar in het middenstuk is de wijn iets magerder dan Chambolle en krijgen we stevige zuren
- eerder strenge afdronk met duidelijk tannines ,maar niet echt storend

Als "mondspoeling" kregen we eerst van Lieven een MONTHELIE 2005 van COCHE DURY .
Deze "instapper" was mooi en zacht, fris fruitig ,met aangename en goed gebalanceerde zuren.Hij had ook een lange afdronk . Veel Bourgogne-wijnen lopen ver achter deze mondspoeling !!!!!
We danken Lieven voor deze vooral leerrijke degustatie. Het verschil tussen Chambolle en Nuits in de verschillende jaargangen was boeiend en misschien kunnen we dit in de toekomst onthouden ? We werden er vooral nogmaals aan herinnerd dat de jaargangen in Bourgogne zeer belangrijk zijn !!!!
Bedankt.

grt

ronaldo