

## *Verslag wijn degustatie*

### **17 03 2016: Chenin Blanc uit Frankrijk en Zuid Afrika – een vergelijkende degustatie**

Ter info: anders dan tijdens de andere degustaties werden deze wijnen telkens per 2 en blind geproefd.

Daarna werden ze besproken. Omwille van deze specifieke manier van degusteren werd er deze keer geen score gegeven.

Het meest opmerkelijke verschil tussen de wijnen uit Frankrijk (De Loirestreek) en de wijnen uit Zuid Afrika is de lichte goudgele kleur van de Chenin Blanc (Steen) in Zuid Afrika en de donkerdere strogele kleur in Frankrijk. Deze druif past zich sterk aan aan zijn omgeving en wordt daarom ook de kameleon van de witte druiven genoemd.

<b>Carl Everson Chenin Blanc 2013</b>		<b>Rangorde</b>	<b>Prijs (€)</b>
<b>kleur</b>	Licht goudgeel / helder		
<b>Geur</b>	Zeer expressief – gele appel – licht occidatief - houttoetsen		
<b>Smaak</b>	Mooi afgewerkte zuren		
<b>Extra</b>	Zeer oude wijnstokken		
<b>Julien Breteau et Marc Houtin Fragile 2013</b>		<b>Rangorde</b>	<b>Prijs (€)</b>
<b>kleur</b>	Glanzend strogeel		9
<b>Geur</b>	Sterke gistgeur bij aanzet – houttoetsen – zeste van citrusvruchten		
<b>Smaak</b>			
<b>Extra</b>	Oude wijnstokken		
<b>Xavier Weisskopf Le Rocher des violettes 2014</b>		<b>Rangorde</b>	<b>Prijs (€)</b>
<b>kleur</b>	Strogeel		21
<b>Geur</b>	Rijp fruit – perzik – honingtoets – licht occidatief		
<b>Smaak</b>	Anders dan de neus laat verwachten – veel en stevige zuren		
<b>Extra</b>	18 maanden verouderd op droesem		
<b>Fleur Du Cap Unfiltered Chenin Blanc 2014</b>		<b>Rangorde</b>	<b>Prijs (€)</b>
<b>kleur</b>	Goudgeel		12.5
<b>Geur</b>	Zure appel – zeste van citrus		
<b>Smaak</b>	Aangename, genuanceerde zuren – bittere afdrank		
<b>Extra</b>	Gegist op het vat en 8 maanden op droesem.		
<b>Spier 21 Gables Chenin Blanc 2014</b>		<b>Rangorde</b>	<b>Prijs (€)</b>
<b>kleur</b>	Licht geel		21.5
<b>Geur</b>	Eerst gesloten - nadien gras en hooi - citrus		
<b>Smaak</b>	Sappige zuren - evenwichtig		
<b>Extra</b>	Houtlagering, maar komt niet echt uit in de smaak		

## Verslag wijn degustatie

<b>Lise et Bertrant Jousset Premier rendez vous 2013</b>		<b>Rangorde</b>	<b>Prijs (€)</b>
<b>kleur</b>	Strogeel		24
<b>Geur</b>	Appelbloesem – lichte gisttoets – honing en vanille		
<b>Smaak</b>	Sappig en veel frisse zuren		
<b>Remhoogte Honeybunck reserve Chenin Blanc 2013</b>		<b>Rangorde</b>	<b>Prijs (€)</b>
<b>kleur</b>	Licht goudgeel		
<b>Geur</b>	Zekere rokerigheid – fruitig – appel -perzik		
<b>Smaak</b>	Weinig complex – volle smaak		
<b>Extra info</b>	Te jong geschonken – nog enkele jaren bewaarcapaciteit		
<b>Domaine Huet Close du Bourg 2014</b>		<b>Rangorde</b>	<b>Prijs (€)</b>
<b>kleur</b>	Goudgeel		
<b>Geur</b>	Fruitig – kweepeer – abrikoos – zeste – complex in de neus		
<b>Smaak</b>	Mooie zuren – melligheid en lange afdronk		
<b>Lise et Bertrant Jousset Singulier 2014</b>		<b>Rangorde</b>	<b>Prijs (€)</b>
<b>kleur</b>	Strogeel		39.95
<b>Geur</b>	Kweepeer – honing – toetsen van rijp fruit - vijgen		
<b>Smaak</b>	Complex		
<b>Kaapzicht Estate Wine the 1947 Chenin Blanc 2013</b>		<b>Rangorde</b>	<b>Prijs (€)</b>
<b>kleur</b>	Goudgeel		49
<b>Geur</b>	Honing - kweepeer		
<b>Smaak</b>	Likoreus – lange afdronk		
<b>Extra info</b>	Stokken aangeplant in 1947, pas eerste maal wijn gemaakt in 2013 (prijs beste wijn)		