

Verslag wijn degustatie

18 september 2014: Frankrijk Bordeaux 2009

Château Loudenne Blanc 2009 (Mme Lafayette) - 60% Sauvignon Blanc, 40% Sémillon – 7.5 Ha-Kalk/kiezel/Klei bodem		Rangorde	Prijs (€)
kleur			
Geur	Vol, vooral citrusfruit		
Smaak	Frisse smaak, kruidig, frisse zuren, niet gedomineerd door hout		
Conclusie	Aangename witte wijn, geschikt bij kruidige gerechten (vb Aziatische keuken)		
Château des Combes 2009 (Bordeaux) (Vignobles Ducourt) – 11 Ha – Klei/Kalk bodem, 80% Merlot – 20 % Cab Sauv – houtgelagerd - deel op inox		Rangorde	Prijs (€)
kleur			
Geur	Rood fruit – strak, specerijen,		
Smaak	Strakke zuren (dominant), kruidig, goede tannines, ranzigheid in finale		5,52
Conclusie	Basis Bordeaux die lengte en kracht heeft		
Château Nodoz 2009 (Côtes de Bourg) (Château Nodoz) – 38 Ha - Kiezel bodem, 75% Merlot – 25 % Cab Sauv – 18 mnd inox		Rangorde	Prijs (€)
kleur			
Geur	Rood fruit, licht kruidig		
Smaak	Tanninen aanwezig, zuren licht dominant, specerijen, mist materie/vulling		6,52
Conclusie	Mooie aanvang, vulling blijft achterwege		
Château Haut Nadeau 2009 (Bordeaux supérieur) (Château Haut Nadeau) –niet houtgelagerd – 17.5 Ha - 75% Merlot – 25 % Cab Sauv Klei/kalk bodem		Rangorde	Prijs (€)
kleur			
Geur	Frisse, peper en aardse toetsen		
Smaak	Strakke zuren, specerijen, evenwichtige tanninen, lange afdronk		8,55
Conclusie			
Château La Mothe du Barry 2009(Bordeaux supérieur) (Joel Duffau) – niet houtgelagerd – gemiddeld 35 j (druivenstokken) – 100% Merlot – Klei/Kalk bodem		Rangorde	Prijs (€)
kleur			
Geur	Geur met diepte, bitter, kers, donker fruit		
Smaak	Rond, fluwelig, tanninen licht aanwezig, goede zuren		8,55
Conclusie	Mooie soepele evenwichtige wijn		

Verslag wijn degustatie

Château de la Commanderie 2009 (Lalande de Pomerol) (A. Mouchart) – Ijzerhoudende bodem – 75% Merlot, 20% Cab Franc, 5% Cab Sauv		Rangorde	Prijs (€)
kleur			12,63
Geur	Kruidig, fris, munt		
Smaak	Finesse, verfijnd, elegant, tannines mooi verweven, sappig		
Conclusie	Elegante wijn met finesse		
Château Carlmagnus 2009 (Fronsac) (Famille Roux-Oulié) – 14 mnd nieuw eik, Zand/Kalk bodem - 100% Merlot		Rangorde	Prijs (€)
kleur			14,26
Geur	Munt, zoet, fris, fruiting, licht rokerig		
Smaak	Zoetig, sappig, vol, weinig lengte, fluwelig		
Conclusie	Evenwichtige goed gemaakte wijn		
Château Haut Lavallade 2009 (St Emilion grand cru) (Château Haut Lavallade) – Klei/Kalk/Zand bodem, 70% Merlot, 30 Cab Franc		Rangorde	Prijs (€)
kleur			19,94
Geur	Rood fruit, spoepel, florale toets (viooltjes), licht rokerig	3	
Smaak	Fluwelige structuur, elegant, mooi verweven tanninen, evenwichtig		
Conclusie	Mooie fluwelige wijn		
Château d'Aiguilhe 2009 (Castillon) (Stephan von Neipperg) – Houtgelagerd 15-20 Mnd – 50 Ha, 80% Merlot, 20% Cab Franc		Rangorde	Prijs (€)
kleur			20,33
Geur	Fruitig, kers, fris, zoetig, floraal, rokerig, salie	1	
Smaak	Sappig tanninen, fluweel, kruidig, sappigheid blijft, specerijen, peper		
Conclusie	Zeer goed, complexe, mooi onderbouwde wijn		
Château La Pointe 2009 (Pomerol) (Château la pointe) – Kiezels/Klei/Zand bodem, Ijzerhoudend, Terassen, 100% houtgelagerd (50% nieuw), 85% Merlot, 15% Cab Franc		Rangorde	Prijs (€)
kleur			29,65
Geur	Chocolade toets, cuberdon, fris, koffie, geconfijt fruit		
Smaak	Chocolade, sappig, onderbouwd, fluwelig, vol, harmonieus, gerookt in finale		
Conclusie	Volle sappige harmonieuze wijn		

Verslag wijn degustatie

Château La Serre 2009 (St Emilion grand cru classé) (Château La Serre) – Houtgelagerd (nieuwe eik) 15-18 Mnd – gemiddeld 35 jr oude stokken, 80% Merlot, 20% Cab Franc		Rangorde	Prijs (€)
kleur		2	
Geur	Donker fruit, braam, koffie		
Smaak	Elegant sappig, fluwelig, finesse, evenwichtig, vlezig, rond, koffie, lange afdronk		
Conclusie	Mooi gemaakte wijn met veel finesse		

*Commanderij
Cuvée 2010 Asse*

