Wijnfiche

Les Carmes Haut Brion | Pessac Léognan Frankrijk (GRAVES) — 2016

Domein

Château les Carmes Haut-Brion

Château les Carmes Haut-Brion is gelegen nabij Château Haut-Brion en heeft zijn wijngaarden in de streek van Pessac. Het domein is 40 Ha groot, met 25 Ha wijngaard. Het dankt zijn naam aan de Karmelieten van Bordeaux.

Het is vooral sinds de overname van het domein in 2010 dat de wijn als een rijzende ster bestempeld mag worden. De nieuwe eigenaar, Patrice Pichet, investeerde met passie in het landgoed, de infrastructuur en de wijngaard. Dankzij de ambachtelijke tandem gevormd door directeur Guillaume Pouthier en oenoloog consultant Stéphane Derenoncourt kreeg de natuur meer inspraak in het domein: het paard werd opnieuw in de wijngaard geïntroduceerd en verschillende gewassen werden bijgeplant om de biodiversiteit te bevorderen.

Het typerende bootvormige gebouw van de hand van Philippe Starck omvat ontvangstruimten en nieuwe kelders. Het geheel omvat kunst in de kelder, op het domein en in de fles!

Vinificatie

2016 was een oogstjaar van contrasten, het begon met een milde en regenachtige winter, gevolgd door een sombere lente tot de laatste dagen van juni. De zomer was dan weer heet en droog, met net op tijd regen in september. De droge herfst bood perfecte omstandigheden voor rijping en oogst van de druiven.

De oogst gebeurt manueel van wijnstokken van gemiddeld 41 jaar. De gisting gebeurt in inox cuves, maar ook in beton en in hout, met schilcontact gedurende 30 dagen. De malolactische gisting wordt deels in barrique uitgevoerd. De rijping duurt twee jaar: in barrique (65% is nieuw en de rest zijn vaten van één wijn), in grote foudres, cementen cuves en in aardewerken kruiken.

Smaak

De wijn is diepgekleurd, aromatisch zuiver en heeft een indrukwekkende balans. Dit garandeert onmiddellijk genot en een lange houdbaarheid.

Aroma's van rijpe blauwe bessen en cassis, lichte rokerige toetsen van het hout, kruidig, floraal en mineraal, met hints van tabak. De mond is stevig, levendig, heeft laagjes en een mooie lengte.

Gerechten

Rosbief | Ossenhaas | Vlees - gegrild | Entrecote | Chateaubriand

Algemene info

Type: Rode wijn
Druivenrassen: Merlot (39%), Cabernet Sauvignon (20%)
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): > 10
Serveertemperatuur: 16-18 °C
Smaakprofiel: Complex structuur tanninerijk

