Wijnfiche

Château Cheval Blanc - 1er G.C.C. | St. Emilion G.C.
Frankrijk (ST. EMILION) — 2017

Domein

Ch. Cheval Blanc

Dit vooraanstaande wijndomein in de Bordeauxstreek vindt zijn oorsprong in de 18de eeuw. Het wordt reeds vermeld op een kaart van de regio uit 1764, wat getuigt van zijn lange geschiedenis. In de 19de eeuw kwam het domein in handen van de familie Fourcaud-Laussac, die het bijna twee eeuwen lang in bezit hield. In 1998 werd het overgenomen door Bernard Arnault en baron Albert Frère. Dankzij het uitzonderlijke terroir en de dominante aanplant van Cabernet Franc en Merlot onderscheidt het domein zich door wijnen met een uitgesproken eigen karakter en een unieke smaakbeleving. Bovendien behoort het tot de geclassificeerde domeinen met het hoogste aantal als uitzonderlijk beoordeelde jaargangen in de voorbije eeuw. Een van de meest opmerkelijke eigenschappen van deze wijnen is hun indrukwekkende rijpingsvermogen. Zodra zij hun optimale drinkvenster bereiken, behouden zij hun complexiteit, elegantie en harmonie gedurende vele jaren.

Vinificatie

Alcoholische gisting en post-fermentatie maceratie gedurende meerdere dagen in een temperatuurgecontroleerde omgeving (28-30°C). De maceratiefase maakt het sap rijker en eleganter en de tannines fluweelzacht. Om het smaakprofiel van elk perceel optimaal te bewaren, vindt de malolactische gisting plaats bij een temperatuur van 20°C. Deze malolactische omzetting verzacht de zuren en stabiliseert de wijn. Bovendien wordt er zwavel toegevoegd om oxidatie en eventuele schadelijke bacteriiën te voorkomen. Voor de rijping worden uitsluitend nieuwe, Franse eikenhouten vaten gebruikt. Het hout zelf is afkomstig van de beroemde bossen in het departement Allier en Sarthe.

Smaak

Château Cheval Blanc heeft een intens diepe, robijnrode kleur met paarse schakkeringen. De neus is intens aromatisch en complex, kwaliteiten die zich bovendien doortrekken naar het palet. We noteren een mengeling van rood en zwart fruit waaronder framboos, bramen en kers. Het boeket ontplooit zich nog meer nadat de wijn heeft kunnen luchten in het glas of in een karaf: florale toetsen (roos), peper en balsamico komen bovendrijven. In de mond is de aanzet volumnieus, in het middenpalet fris met vers fruit en kruiden en in de afdronk krachtig en lang (floraal en violetjes).

Gerechten

Patrijs | Wild | Champignons - wilde

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Merlot (59%), Cabernet Sauvignon (19%)

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 15-18 °C

