

Château Vieux Château Certan | Pomerol Frankrijk (POMEROL) – 2017

Domein

Ch. Vieux Château Certan

Vieux Château Certan is een van de oudste en meest prestigieuze domeinen van Pomerol. Het werd in het midden van de 18e eeuw gesticht door de Vlaamse familie De Meyere en werd in 1924 aangekocht door de Belgische wijnhandelaar Georges Thienpont uit Etikhove. Sinds 1957 wordt het domein voortgezet door de familie Thienpont. De 14 hectare grote wijngaard ligt op het hart van het beroemde Pomerol-plateau. Met een uitzonderlijk hoog aandeel Cabernet Sauvignon en Cabernet Franc, samen 70% van de aanplant, onderscheidt Vieux Château Certan zich van de meeste andere domeinen in de appellatie. De wijn rijpt gedurende 18 tot 22 maanden in Franse eikenhouten vaten, waarvan jaarlijks ongeveer de helft wordt vernieuwd. Dankzij zijn structuur en finesse beschikt hij over een indrukwekkend bewaarpotentieel en ontwikkelt hij zich gedurende zeker 10 à 15 jaar (volgens ons) verder op fles.

Vinificatie

De 14 hectare grote wijngaard van Vieux Château Certan ligt in het hart van het beroemde Pomerol-plateau. De uitzonderlijke samenstelling van de aanplant, met een hoog aandeel Cabernet Franc en Cabernet Sauvignon naast Merlot, geeft het domein een unieke identiteit binnen de appellatie. De verschillende druivenrassen en percelen worden afzonderlijk gevinifieerd, waarbij de expressie van elk terroir en druivenras zorgvuldig wordt behouden. Na de assemblage rijpt de wijn gedurende ongeveer 18 tot 22 maanden in Franse eikenhouten vaten, waarvan een deel jaarlijks wordt vernieuwd. Deze traditionele aanpak resulteert in wijnen met een opmerkelijke combinatie van finesse, complexiteit en bewaarpotentieel.

Smaak

Een schitterende, diep granaatrode kleur en een rijk palet aan precieze aroma's vallen meteen op: rijp rood fruit, florale toetsen, subtiele kruidigheid en een verfijnde mineraliteit. In de mond toont de wijn zich soepel en perfect in balans, met zijdezachte tannines en een indrukwekkende concentratie. Vieux Château Certan verenigt kracht en elegantie en beschikt over een uitzonderlijk bewaarpotentieel.

Gerechten

Wild - hertenfilet | Kalfszwezerik | Gerechten met truffel | Champignons - wilde

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Merlot (80%), Cabernet Franc (15%), Cabernet Sauvignon (5%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 16-18 °C

Smaakprofiel: Soepel sappig