

Château Haut Brion - 1er G.C.C. | Pessac Léognan G.C. Frankrijk (GRAVES) – 2017

Domein

Ch. Haut Brion

Het Château Haut Brion is een beroemd wijndomein uit Graves (Pessac Léognan), een streek ten westen van Bordeaux. Het is een van de oudste chateaus. Haut Brion is een van de 5 Grand Cru Classés, geklasseerd in 1855 en tevens het enige château dat niet in de Médoc gelegen is. Het château brengt ook een uitmuntende droge, witte wijn uit onder dezelfde naam Château Haut-Brion. Deze wijn wordt gemaakt van ongeveer 63 procent Sémillon en 37 procent Sauvignon Blanc.

De tweede wijn, Le Clarence, verenigt alle unieke eigenschappen van een goede wijn, terwijl hij sneller tot rijping komt. Deze wijn draagt al sinds de eerste jaren van de twintigste eeuw de naam Château Bahans Haut-Brion en werd met ingang van het wijnjaar 2007 omgedoopt tot Le Clarence de Haut-Brion, als eerbetoon aan Clarence Dillon, die het domein in 1935 verwierf.

Vinificatie

De druiven worden met de hand geoogst, zorgvuldig geselecteerd en ontsleed alvorens ze vergisten in temperatuurgecontroleerde cuves. Na ongeveer twee weken wordt de jonge wijn geassembleerd, waarbij de definitieve blend al vroeg wordt vastgelegd. Vervolgens rijpt de wijn 18 tot 20 maanden op Franse eikenhouten vaten, waarvan het aandeel nieuwe vaten jaarlijks wordt aangepast aan de jaargang. Tijdens de rijping wordt de wijn regelmatig traditioneel overgestoken (à l'esquive, via het kleine spongat onderaan het vat) om zijn helderheid, structuur en ontwikkeling optimaal te begeleiden. Tot slot wordt de wijn gebotteld, waarna hij zijn langzame rijpingsproces op fles verderzet.

Smaak

Château Haut-Brion heeft een diepe granaatrode kleur met paarse reflecties. De neus is complex en expressief, met aroma's van rijp rood en zwart fruit, specerijen, zoethout, violet en minerale tonen. In de mond is de wijn vol en sappig, met een hoge smaakintensiteit en een verfijnde tanninestructuur. De krachtige maar zijdezachte tannines leiden naar een uitzonderlijk lange en elegante afdronk.

Gerechten

Vlees - rood, gegrild | Stoofvlees

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Merlot (53%), Cabernet Sauvignon (41%), Cabernet Franc (6%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 16-18 °C

Smaakprofiel: Complex structuur tanninerijk

