Wijnfiche

Château Lynch Bages - 5e G.C.C. | Pauillac
Frankrijk (PAUILLAC) — 2015

Domein

Ch. Lynch Bages

De familie Lynch is van oorsprong afkomstig uit Galway in Ierland. Na de Slag aan de Boyne in 1690 verhuisde John Lynch naar Bordeaux. Zijn nakomelingen kenden al snel succes en schakelden over van wolhandel naar wijnexport, waarna zij in 1749 het Domaine de Bages verwierven.
Het domein kwam in de 19e eeuw in verschillende handen terecht en werd in 1939 gekocht door de familie Cazes, die het vervallen domein al sinds 1934 mee hielp herstellen. Onder leiding van Jean-Charles Cazes werd de kwaliteit verder opgetrokken tot het huidige niveau.
Château Lynch-Bages is een Cinquième Cru Classé uit de classificatie van 1855 en ligt op het plateau van Bages, net ten zuiden van Pauillac. De wijngaard beslaat ongeveer 100 hectare met cabernet sauvignon (71%), merlot (22%), petit verdot (3%) en cabernet franc (4%), met een gemiddelde wijnstokleeftijd van 40 jaar. De vinificatie gebeurt volledig in inox, met een jaarlijkse productie van ongeveer 35.000 kisten.
Sinds 2018 hebben ze de Franse HVE niveau 3-certificering (Haute Valeur Environnementale): precisiewijnbouw, sterk verminderde inzet van herbiciden en insecticiden en veel aandacht voor biodiversiteit en bodembeheer.

Vinificatie

De druiven werden geoogst onder uitstekende omstandigheden, met slechts één regenachtige oogstdag in oktober. Ondanks het soms hoge suikergehalte verliep de alcoholische gisting vlot en ontstonden wijnen met een lage vluchtige zuurgraad. Na de gisting volgde een post-fermentatieve maceratie, die de wijn meer structuur, volume en aromatische complexiteit gaf. De malolactische gisting vond voor één derde plaats in cuves en voor twee derde in eikenhouten vaten. Alle fermentaties waren tegen eind november afgerond. Het resultaat is een rijke en evenwichtige wijn met rijpe, zijdezachte tannines en een frisse fruitexpressie.

Smaak

Lynch-Bages 2015 heeft een diepe, heldere robijnrode kleur. In de neus komen cassis en donker fruit naar voren, aangevuld met tonen van ceder, kruiden en subtiele geroosterde nuances. De aanzet is krachtig, gevolgd door een vol en volumineus palet met een mooie concentratie aan fruit. De wijn beschikt over een uitgesproken maar verfijnde tanninestructuur, je proeft balans en elegantie. De lange afdronk wordt gekenmerkt door tonen van zwart fruit en zachte kruidige accenten. Een mooi uitgebalanceerde expressie van dit bijzonder rijpe wijnjaar.

Gerechten

Vlees - rood | Wild

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Cabernet Sauvignon (70%), Merlot (24%), Cabernet Franc (4%), Petit Verdot (2%)

Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 17 °C

Smaakprofiel: Complex structuur tanninerijk

