Wijnfiche

Château Gazin | Pomerol
France —

Domaine

Ch. Gazin

Het huidige château bevindt zich op de plaats waar in de 18e eeuw een ziekenhuis werd omgebouwd tot ontvangstplaats voor pelgrims op hun weg naar Santiago de Compostella. De wijngaarden van Château Gazin liggen verspreid over 26 hectare in totaal, waarvan 24 hectare met wijnstokken zijn beplant. De gemiddelde leeftijd van de druivenstokken is 35 jaar. Een tweede wijn l'Hospitalet De Gazin, werd ontwikkeld in 1986 om het beste van de oogst voor Château Gazin te reserveren.

Vinification

Les vendanges, manuelles, sont réalisées parcelle par parcelle, à maturité parfaite. Les fermentations alcooliques se font en petites cuves béton, cépage par cépage et parcelle par parcelle, avant une période de macération des jus avec les peaux, pendant deux à trois semaines. Puis intervient l'écoulage des vins de goutte et le pressurage des marcs dont les jus sont soigneusement mis à part. La deuxième fermentation – malo lactique – est ensuite réalisée. La récolte est entonnée en fûts de chêne (50% de bois neuf). Pendant 18 mois d'élevage les vins seront progressivement assemblés lors des soutirages au fin effectués environ tous les trois mois. 2018 a été le 100e millésime de la famille Gazin à Pomerol.

Dégustation

On appréciera sa fraîcheur, sa longueur en bouche associée à une structure complexe et suave. S'il se caractérise pour l'instant par des arômes subtils de fruits rouge et noirs, des frangrances de fleurs il apportera après quelques années de vieillissement les notes classiques des pomerols: truffe, sous-bois, gibier, sans aucune lourdeur. Ses tanins, très denses et soyeux, équilibrent parfaitement l'alcool qui ne domine jamais, pas plus que son boisé qui reste heureusement discret et bien fondu.

Mets adaptées

Viande - rouge, grillée | Gibier

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Merlot (93%), Cabernet Franc (7%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): > 10
Servir à: 17-18°C
Profil de goût: Souple et juteux