



SAUTER

WIJNEN



Château Bonalgue 2019 Pomerol AOC

Kleur

Massief, zwartrood (opaque) met een fractie pioenroos paars. De modelkleur van een veel belovende vitaliteit (bewaarpotentieel!).

Neus

Prachtige, contrasterende frisheid in deze explosie van rijpheid. Uitgesproken 'zwarte aroma's' als grafiet (potlood), dadel, laurierdrop, houtteer en het zo geurige ceder- en sandelhout. Exotische weelde met toch frisse tonen. Heerlijk boeket!

Smaak

Sappige, ongemeen contrastrijke, verleidelijk vlezige materie met een textuur van fluweel. De op de loer liggende overconcentratie en overrijpheid is met meesterhand opgevangen. Opulent ja, overgewicht nee. Dit dankzij de juiste frisheid en de knap gepolijste, al vrij goed versmolten, maar echte power-tannines. Het zijn deze tannines die de sensationele finale bepalen: licht 'kleverig' en dropachtig met het fascinerende grafiet-effect dat in het boeket al tot uitdrukking kwam.

Bodem

In totaal 7.55 hectare wijngaard met een bodem van grind, zand en klei, en een ondergrond van grind en alios (ijzererts dat het Pomerol terroir zo onderscheidt). Door het grind en de ijzererts warmt de grond niet alleen snel op, maar behoudt de warmte ook (dit komt de groeicyclus ten goede). De stokken zijn gemiddeld 32 jaar oud.

Vinificatie

Het onderhoud in de wijngaarden wordt gedeeltelijk mechanisch en gedeeltelijk manueel gedaan. Het onkruid wordt mechanisch gewied, maar het ontbladeren en het wegknippen van de overtollige trossen (vendange verte) met de hand. Zeer zorgvuldig wijngaardbeheer. Handmatige oogst en vervoer in kleine kisten. Selectie voor en na ontsteling op trilltafel. Inweking en vergisting op RVS cuves met temperatuurcontrole. De druiven worden per perceel gevinifieerd. Handmatige remontages. Appelmelkzurengisting op eikenhouten vaten. Lagering gedurende 18 maanden op Frans eikenhout waarvan 50% nieuw en 50% eenmaal gebruikt. Overhevelen gebeurt 1 tot 2 keer op basis van proeven.

Culinair

Krachtig en heerlijk 'eerlijke' eetwijn met een vrijwel onbeperkt gastronomisch potentieel: van lam tot ree en uiteraard de klassieke Entrecôte Bordelaise. Zelfs in combinatie met een op wijnbasis bereide 'goulash' van lam en rund bleef de Bonalgue soeverein en de onmogelijke combinatie bereikte een ongeziene graad van perfectie.

Druif/Druiven

90% Merlot en 10% Cabernet Franc

Bruikbaar

2028

Houdbaar

2045

Alcohol percentage

14,5%

Inhoud

0,75