



SAUTER

WIJNEN



Famille Laplace Odé d'Aydie 2017 Madiran AOP

Kleur

Paarszwart, maar er is nog sprake van enige transparantie.

Neus

De Tannat-druif is in de neus niet zo heel uitgesproken. Zeker jonge wijnen geven zich niet zo maar bloot... Toch is er, met enig geduld en na intensief zuurstofcontact, voldoende te ontwaren: crème van zwarte pruimen, zwarte thee, mokka en chocolade, laurierblad, drop en zoethout.

Smaak

Hechte en echt beklivende aanzet met die voor de druif zo duidelijk herkenbare tanninestructuur. Van massiviteit is geen sprake, maar geconcentreerd is het zeer zeker. Zuren zijn niet als zodanig herkenbaar, maar ze zijn er absoluut. Indrukwekkende lengte waarin de tannines nog eens graag van zich laten horen: iets drogend, al is dat geenszins storend. Zo'n madiran is nou eenmaal geen wijn voor beginners...

Bodem

De familie Laplace bezit 60 hectaren binnen de herkomstbenamingen Madiran en Pacherenc du Vic Bilh in de uitlopers van de Pyreneeën met de klimaatinvloeden van de Atlantische oceaan. De bodemsamenstelling is rijk aan kiezel, quartz-zand in een kleirijke, goed drainerende bodem.

Vinificatie

Handmatig geoogste druiven, op een enkele uitzondering na. Per perceel wordt er apart gevinifiëerd om de aldus verkregen wijnen later tot een harmonieuze assemblage te kunnen samenvoegen. De most vergist op een temperatuur van 22-24 graden. De most wordt omhoog gehaald (pomp) en in de druivenkoek geïnjecteerd voor een betere extractie. Inwekproces 10 tot 15 dagen.

Culinair

Dinerwijn bij uitstek: een lamsboutje uit de oven, boeuf à la Bourguignonne (ja heus!) of natuurlijk het streekgerecht cassoulet.

Druif/Druiven

100% Tannat.

Bruikbaar

2021

Houdbaar

2030

Alcohol percentage

14,0%

Inhoud

0,75