



SAUTER

WIJNEN



Famille Laplace Aydie l'Origine 2020 Madiran AOP

Kleur

Intens paarse kleur, neigend naar zwart.

Neus

Ingetogen neus die zonder meer baat heeft bij zuurstofcontact. Het vergt even geduld, maar als deze wijn eenmaal 'op stoom' is, dan is ie ook niet meer te remmen! Gedroogde dadels en vijgen, sterke koffie en de puurste Valrhona-chocolade. Zelfs een zweem van de combinatie munt met pure chocolade (After Eight!). Ook wat natte bosgrond en gedroogd herfstblad.

Smaak

Ferm in de aanzet en het mondgevoel wat daarop volgt is wat je noemt beklijvend. Heerlijke, weerbarstige tannines van de Tannat-druif. Rul en ze bieden volop reliëf; prachtige structuur zonder dat het stug overkomt. Goede zuren die zorgen voor elegantie (en dat is gewenst hier) ... Lengte zonder einde.

Bodem

Château d'Aydie is gelegen in de gelijknamige plaats en wordt omringd door wijngaarden. In een aantal wijngaarden is de bodem bedekt met grote rolkeien -zoals in Châteauneuf-du-Pape- terwijl in wijngaarden die enkele honderden meters verderop liggen de bodem kan bestaan uit kiezelgrond of kalksteen rijk aan klei. Een heus mozaïek aan terroirs dus en de aanplant van de verschillende druivenrassen is er met zorg op afgestemd.

Vinificatie

De verschillende percelen en druivenrassen worden apart verwerkt. Inweking (10-20 dagen) en vergisting op RVS op 25 graden C. Na vergisting rijpt de wijn (althans, het grootste deel) op stalen cuves verder; 20% ondergaat een houtrijping gedurende 12 maanden. Na de rijping volgt de uiteindelijke assemblage en botteling.

Culinair

De wijn-spijs-suggesties van de familie Laplace zijn simpel, maar doeltreffend: spaghetti, geroosterd gevogelte en couscous. Ach, weer eens wat anders.

Druif/Druiven

70% Tannat aangevuld met Cabernet Franc en - Sauvignon.

Bruikbaar

2023

Houdbaar

2027

Alcohol percentage

13,5%

Inhoud

0,75