



SAUTER

WIJNEN



Château d'Aydie 2017 Madiran AOP

Kleur

Massief zwart, opaak, de zwarte spiegel! Van transparantie is hier geen sprake...

Neus

We proeven de wijn 6 (!) jaar na de oogst en wat het eerste opvalt is het gesloten karakter. Nu nog tenminste... met de jaren zal de wijn zich openen. Neem dat van ons aan, we hebben voldoende ervaring met de wijnen van Château d'Aydie. Voor nu zit er niets anders op dan de wijn van voldoende zuurstof te voorzien. Decanteren en walsen verplicht! Mondjesmaat geeft de wijn zich bloot: laurier, drop, zwarte vruchten, crème van zwarte pruimen (uit Agen natuurlijk!) en zelfs wat jodium en kirsch. Fascinerende wijn, nu al.

Smaak

Strenge aanzet, maar allee, we hebben hier te maken met een 100% Tannat. Dat mag streng zijn hè! Uiterst compacte, massieve smaakbeleving in de mond. Tegenover de strenge tannines staat volop vulling en zelfs wat verleidelijk sap... De wijn bevindt zich nog niet in de fase om er al intens van te genieten, maar een belofte met groot potentieel is het zeker! Een finale als dit ervaren we niet in veel andere wijnen, wat een eindeloze lengte!

Bodem

De familie Laplace bezit 60 hectaren binnen de herkomstbenamingen Madiran en Pacherenc de Vic Bilh. Wijngaarden gelegen op de uitlopers van de Pyreneeën onder 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 gevinifieerd om de aldus verkregen wijnen later tot een harmonieuze assemblage te kunnen samenvoegen. De most vergist op een temperatuur van 24-28 gr.C. De most wordt omhoog gehaald (pomp) en in de druivenkoek geïnjecteerd voor een betere extractie. Het inweekproces duurt 10 tot 15 dagen. Rijping op eersteklas eikenhout (combinatie van nieuw en gebruikt). Op ingenieuze wijze wordt er voortdurend zuurstof in minuscule hoeveelheden in de rijpende wijn geïnjecteerd. Pas 40 maanden (hout- en flesrijping) na de oogst komt de wijn op de markt.

Culinair

Grote, krachtige en karaktervolle dinerwijn. Serveren bij rosé gebraden eendenborst (wild of tam) of een lang gerijpte rib-eye Black Angus- of Rubia-rund. Aan het einde van de maaltijd combineren met rulle, brokkelige kaas van de koe.

Druif/Druiven

100% Tannat

Bruikbaar

2024

Houdbaar

2038

Alcohol percentage

14,5%

Inhoud

0,75