



SAUTER

WIJNEN



Famille Laplace Odé d'Aydie 2022 Pacherenc du Vic-Bilh AOC

Kleur

Zacht geel met een fonkelende 24 karaats gouden gloed. Duidelijk beïnvloed door de houtrijping.

Neus

Hoogst originele en onderscheidende neus: frappante combinatie van frisheid en rijkdom. Enerzijds zijn er de frisse tonen van citruszest en ingelegde citroenen, anderzijds de rijke tonen van gekarameliseerde boter, bijenwas, honing en geroosterd brood. Geen houtdominantie, maar de rijping op barriques is wel degelijk waarneembaar.

Smaak

Genereuze aanzet, maar ook hier weer met behoud van frisheid. De zuurgraad is niet gering en juist dat maakt het zo'n fascinerend glas wijn. Over een vorige jaargang schreven we "De frisheid van een sancerre, de dikte van een meursault en de complexiteit van een gerijpte Riesling." En dat is eigenlijk wederom van toepassing... De lengte is schier eindeloos.

Bodem

De klimatologische invloed van de oceaan en de nabijheid van de Pyreneeën zorgen voor een zachte en natte winter en voorjaar, een warme zomer en een zeer zonrijk najaar. Deze klimatologische omstandigheden, in combinatie met de grote afwisseling in percelen, bieden de mogelijkheid wijn met een grote mate van typiciteit te maken. Gemiddelde leeftijd van de stokken: 21-26 jaar.

Vinificatie

Na de handmatige oogst worden de druiven geperst. Na de persing volgt een periode van 10-15 dagen waarin de vaste stoffen kunnen zinken (débourage) zodat de alcoholische vergisting start met zo helder mogelijk sap. De vergisting vindt vervolgens plaats op eikenhout, evenals een rijpingsperiode van ongeveer 6 maanden. Pas daarna volgt de botteling.

Culinair

Uitgesproken culinaire wijn en een ware uitdaging voor talentvolle koks om naar de wijn toe te koken en te creëren. De eerste suggestie is gepocheerde rogvleugel met gebruikte boter, kappertjes en peterselie. Maar ook kalfszwezerik in een romige wijnsaus, Bresse-kip met morilles, gegratineerde oesters, zalm met een bearnaisesaus, mosselen met kerrie en spekjes en harde (berg)kazen zoals Beaufort en Comté.

Druif/Druiven

60% Petit Manseng en 40% Gros Manseng.

Bruikbaar

2024

Houdbaar

2030

Alcohol percentage

14,0%

Inhoud

0,75