

TECHNISCHE GEGEVENS - JAARGANG 2004

Alcool	:	12,6	%
Acidité totale	:	2,85	g/l
Sucres réducteurs	:	1,4	g/l
Extrait sec	:	25,5	g/l
SO2 libre	:	0,020	g/l
Rendement à l'ha	:	53	hectolitres/ha
Superficie	:	21	ha
Cépages	:	80%	Merlot, 20% Cabernet Franc + Sauvignon
PH	:	3,69	
Age moyen du vignoble	:	25/30	ans

Bodemstructuur	:	zandsteenhoudende kleigrond met aantoonbare ijzersporen
Ligging	:	op een hoogvlakte (terras aangeslibd in de quartaire periode) 39 m, profiterend van de oceaanoluchtstroming en een maximaal aantal zonne-uren
Wijngaardbewerking	:	4 maal traditioneel ploegen (geen onkruidbestrijding), handmatige bewerking vanaf de snoei t/m de oogst, o.a. overtallige knoppen en dieven eruit, krenten
Oogst	:	met de hand vanaf 27 september tot 9 oktober en sorteren
Vinificatie	:	moer is geheel ondergedompeld en weekt lang (22 dagen)
Rijpen en verfijnen	:	door het opleggen gedurende ongeveer 12 maanden in demi-muids (5 cm dikke Frans eikenhouten 600 liter vaten, waarin door langzame oxidatie via de houtporiën het karakter van dit "terroir" wordt geaccentueerd). Maximaal 10% vervanging. Klaring door 6 maal af te hevelen

2004 EEN OVERDADIG JAAR Een korte en vlugge bloei begin juni, vervolgens een mooie zomer zorgen voor mooie, regelmatige en homogeen rijpende trossen

BOUGUET

Bij de eerste geurindruk (in het stille glas) : de frisse dageraad in een tuin, koriander, bonenkruid, tijm, laurier en melisse.

Vervolgens (na het walsen) worden de aroma's warmer : anijs, venkel, kamfer en zwarte peper : bloemgeuren komen te voorschijn, lavendel, mimosa en vervolgens de roos en de lis.

In de mond bevestigen deze lijnen zich en vloeien in elkaar over, graankorrel, vijg, bramenjam, pruim en melkkaramel (merlot druif), rode vruchten, morel, rode bes, framboos, aardbeienmoes, zwarte vruchten, zwarte bes en braam (terroir) mango en blonde tabak. Een vleugje krijt verfrist de ontwikkeling van drop, rozijn en cacao (rijpheid van de oogst), vanille, kastanje en kerrie (rijping in houten vaten).

In het "geledigde glas" : selderie, gegrild vlees, port, honing, amandel, bijenwas, mokka, sporen van teer en een koude haard.

In deze klassieke jaargang, een weerspiegeling van een geslaagde combinatie tussen de grond (klei), de druivensoort (merlot) en het klimaat onder een goed gestemde hemel, versmelten elegantie, finesse en kracht (of te wel in de wijnbouw taal: "il enterrerait bien une bonne côte de boeuf!").

OPTIMALE ONTWIKKELING tussen 2007 en 2011. Serveren bij ongeveer 18°C en even te voren openen.