

## TECHNISCHE DATEN - JAHRGANG 2008

chateau@vieuxchevrol.com

Alkohol	:	12,9	%
Flüchtige Säure	:	3,30	g/l
Restzucker	:	2	g/l
Extraktstoffe	:	27,9	g/l
Freie SO <sub>2</sub>	:	0,020	g/l
Ertrag pro Hektar	:	39	Hektoliter/ha
Bepflanzungsfläche	:	21	Hektar
Rebsorten	:	Merlot - 80 %, Cabernet Franc + Cabernet Sauvignon 20%	
Ph	:	3,54	
Durchschnittsalter des Weinbergs : 25-30 Jahre			

- Bodenbeschaffenheit** : saurer Lehmboden + Kies + eisenhaltiger Sandstein, vor Ort Eisenschlacken genannt
- Die Lage** : eine Hochebene (angeschwemmte Terrasse aus dem Quartär) 39 M., die eine maximale Sonneneinstrahlung sichert und den Atlantik-Einfluss durchdringen lässt
- Pflege im Weinberg** : viermaliges Pflügen (ohne chemische Unkrautvernichtung), mit Weinstockpflege von Hand, Ausschneiden der Fruchtaugen und grüne Weinlese
- Die Weinlese** : von Hand, erfolgt vom 6. Oktober bis zum 14. Oktober (spät) beim höchsten natürlichen Reifegrad, Auslese auf Sortiertisch
- Die Weinbereitung** : klassisch, langsame Maischevergärung bei eingetauchtem Trester (23 Tage)
- Reifungsprozess/Ausbau** : zwölfmonatige Reifung in demi-muids (600 l fassende französische Eichenholzfässer von 5 cm Stärke). Jährlich 10% Erneuerung. Das Ziel dieser demi-muids ist die langsame Oxydation durch die Holzporen und nicht der Holzgeschmack selber. Klärung durch fünfmaliges Abziehen.

### 2008 : **ARISTOKRATISCH** und **ROBUST** :

**KLIMA** Eine schwierige, nervenaufreibende Jahreszeit voll „günstiger Unfälle“ :

- die länglichen Trauben mit „wie auf einer Kette aufgereihten“ Beeren (schlechtes Erblühen eines grauen Junianfangs) ergeben gute Reife, aber geringeren Ertrag.
- ein kalter und trockener September (mit starkem Nordostwind wie auf „der Argentinischen Hochebene“) verstärkt die Beerenhülle, macht sie dick und knackig.
- gefolgt von einem milden und sonnigen Oktober, „günstig für schnelles Lesen der fleischigen und köstlichen Trauben.

**STRUKTUR** : Kräftiger Körper aus außergewöhnlichen Tanninen, mächtige, bittere Basis, worauf sich die aromatischen Bestandteile stützen, je nach dem Stadium der Verkostung ausgedrückt in : Artischocke, Thymian, grünem Pfeffer, Rhabarber, zerdrücktem Körbchen der Margeritenblüte, grüner Olive, Grapefruitschale oder Mandelkuchen.

**Bukett** : - In der ersten Nase (stilles Halten des Glases) die Frische von Sellerie, Petersilie, Basilikum, Lorbeer, Kiefernrinde, Tinte, gleich darauf, Kirschkerne und Feigenblatt.

- In der zweiten Nase (nach Bewegen des Glases) umhüllen Weizenmehl und warmer Stein Anis, Minze, Kampfer, Koriander, Maiglöckchen und Hyazinthe, dann kommen die roten Früchte frei wie Himbeere, Kirsche und die schwarzen Beeren wie Heidelbeere, Brombeere und schwarze Johannisbeere.

- Am Gaumen, hinter dem tanninhaltenen Einfluss (Enzian und Absinth-Blatt), werden die Frucht nuances erkennbar : Ananas, Mandarine, Aprikose, Pfirsich, gemischt mit Trockenpflaumenfruchtfleisch, Rohrzucker, Buttermilchkaramelle; süße Früchte, Banane und Williamsbirne; Trockenobst, Dattel und Feige, Brotkruste, Zwiebelkuchen, Esskastanie-Vanille-Nuance, Zimt, „crème brûlée“; getrüffeltes Finale, Lakritze, Quittengelee und warme Schokolade.

- Am „geleerten“ Glas Granatapfel, Veilchen und verwelkte Rose, Akazienblüte, Honigwachs und heller Tabak. Robustheit und Eleganz vereinend, mehr als alles andere, bringt uns der Jahrgang 2008 wieder zu der wesentlichen Rolle der reichen Bitterkeit, die warme Note der sehr reifen Tannine, wirkliche Herausstellung der aromatischen Komplexität.

Zu bemerken : dasselbe Harmoniespiel wie bei den Großen der Schokoladenhersteller.

Eine Lagerungsfähigkeit von 20 Jahren und mehr wert !?

*Volle Entwicklung : von 2012 bis 2016. bei Zimmertemperatur von 18° servieren: eine halbe Stunde vorher entkorken*

Siège social : Château Vieux Chevrol - NÉAC - Société anonyme au capital de 38 112 €

Banque : Crédit Agricole Aquitaine compte n° 13306 00149 00726079010 49

BIC AGRIFRPP833 IBAN FR76 1330 6001 4900 7260 7901 049

R.C.S. Libourne B 332 160 431 - SIRET 332 160 431 00018 - APE 011 G - T.V.A. FR 14 332 160 431 - A.C.C. FR 93 061 E 3146