

TECHNISCHE GEGEVENS - JAARGANG 2009

Alcohol	:	13,4	%
Totale zuurgraad	:	3,30	g/l
Te herleiden suikers	:	2	g/l
Droog extract	:	27,9	g/l
SO ₂ vluchtig	:	0,020	g/l
Rendement	:	50	hectoliters/ha
Oppervlakte	:	21	ha
Druivensvariëteit	:	80%	Merlot, 20% Cabernet Franc + Sauvignon
PH	:	3,54	
Gemiddelde leeftijd wijnstok	:	25/30	jaar

- Bodemstructuur : zandsteenhoudende, ijzerrijke, zure, grijze kleigrond met hier en daar grind
- Ligging : op een hoogvlakte (terras aangeslibd in het Quartair) 39 m, profiterend van de oceaanluchtstroming en een maximaal aantal zonne-uren
- Wijngaardbewerking : 4 maal traditioneel ploegen (geen onkruidbestrijding), handmatige bewerking vanaf de snoei t/m de oogst, dunnen van overtallige knoppen, dieven, krenten, ...
- Oogst en selectie : met de hand geplukt en handmatige selectie van 24 september tot 2 oktober : een maximaal rijpe druif : velletje en pitjes zorgen voor zachte tannine en anthocyanen die in combinatie met de druivensuikers garant staan voor een goed uitgebalanceerde wijn.
- Vinificatie : moer is geheel ondergedompeld en weekt lang (21 dagen)
- Rijpen en verfijnen : opleggen gedurende ongeveer 12 maanden in demi-muids (5 cm dikke Frans eikenhouten 600 liter vaten, waarin door de langzame oxidatie via de houtporiën het karakter van dit "terroir" wordt geaccentueerd). Maximaal 10% vernieuwing om een overheersende houtsmak te vermijden. Klaring door 5 maal af te hevelen.

2009 DE OVERVLOED

- SEIZOEN** - aangenaam vroeg en warm, onderbroken door verfrissende, heilzame kleine buitjes, gelijkmatige bloei rond 30 mei en vervolgens een hele mooie zomer.
- handmatige oogst, van 24 september tot 2 oktober onder een stralende zon, van een rijpe vrucht met een dik velletje en krokante naar geroosterd brood smakende pitjes.

ANALYSE INSTRUMENTEN (technische herhaling)

- de *neus* geeft informatie over de *intensiteit* en de *complexiteit* van het product (1^{ste} neus in stil glas, 2^{de} neus in walsend glas)
- de *mond* vooral over de "*structuur*": wrangheid en bitterheid (kwaliteit van de tannine), natuurlijke zuurgraad van de vrucht; en over het *plezier*: rijpheid van de vrucht, suiker, alcohol, rijping (hout) en verfijning – in 3 etappes (eerste impressie, ontwikkeling, finale).
- de 2 samen onthullen afdronk en het potentieel tot opleggen, de subtiliteit van de wijn.
- de etappe van "het geleidig glas" niet verwaarlozen

BOUQUET Als afspiegeling van een bijzondere gulle zomer, overheersen de specerijen meteen bij de eerste neusindruk, witte peper na de sinaasappelschil, vervolgens kaneel, nootmuskaat, kruidnagel, komijn, kerrie in een jasje van tarwemeel en potloodslijpsel.

In de mond, wordt de overvloed aan tannine bevestigd met geurige kruiden als tijm, laurier, melisse, venkel, selderij en daarna dennenhars, bijenwas en honing. Kweeperensnoepjes en pruimedant maken plaats voor het overvloedig licht geurende viooltje, petunia, sering, mirte en vervolgens rode vruchtenmoes, kers, braam, framboos, eindigend met peer, kastanje, karamel, witte rum met een tikje teer, zoethout en mokka.

Welgeslaagd in evenwicht tussen het sterke tanninegehalte en het warme kruidige uit een perfect rijpe druif, wordt deze jaargang 2009 ervaren als uitzonderlijk rijk zonder ooit zwaar te lijken.

OPTIMALE ONTWIKKELING tussen 2012 en 2018. Serveren tussen 16°C en 18°C en even te voren openen om de wijn de kans te geven uit te waaiëren als een pauwenstaart.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE AU VERSO

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

« Le vin est innocent, seul l'ivrogne est coupable » (proverbe Russe)