JAN DE CLERCQ
MASTER of WINE



2022

Emilien

Le Puy

Bordeaux Frankrijk

€ 35,90

Soort	Rood
Druivenras	85% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc, 1% Malbec, 1% Carmenère
Bewaarperiode	Nu-2032
Volume	750 ml

Beschrijving

Unieke stijl in Bordeaux met vooral finesse, elegantie en frisheid.

Domein: Le Puy

Bestaan er nog echt klassieke of ‘old school’ Bordeaux wijnen ? Toch wel. We vonden er één in de Côtes de Francs regio : Château Le Puy, Famille Amoreau de père en fils depuis 1610. Geen Bordeaux gemaakt zoals dertig jaar geleden maar Bordeaux gemaakt zoals 100 of 200 jaar geleden. Géén chemische sproeistoffen (biodynamische cultuur)in de wijngaard, niets van toevoegingen tijdens de vinificatie (noch suiker,gisten,sulfiet of andere dingen), veroudering op oude ‘foudres’ en barriques, niet gefilterd. In het warme jaar 2009 zitten we aan 12.99 % vol (alle analyses staan op hun website) maar met een verrassende spanning en frisheid die we in weinig Bordeaux wijnen uit dit uitstekende (maar rijpe jaar) mochten proeven. Raar genoeg slaat deze oerstijl van Bordeaux méér aan bij niet-Bordeaux liefhebbers. Te bevreemdend misschien, te ver buiten de huidige parameters van Bordeaux ? Château Le Puy is één van de weinige Bordeaux die je in hippe wijnkringen zal terugvinden op de proeftafel tussen natuurlijke wijnen, Jura, Beaujolais en Loire. Op het etiket staat “Expression originale du Terroir” en dat is geen loze marketingslogan. Château Le Puy : de Bordeaux voor het post-Bordeaux tijdperk.

Wijngaard

biodynamische cultuur, argilo-silico-calcaire sur socle calcaire,5000 stokken/ha, gemiddeld 50 jaar oude wijnstokken, 40 hl/ha

Kelder

selectie van de druiven,ontsteeld, natuurlijke gisten, geen toevoeging van sulfiet tijdens vinificatie, twee weken macération met regelmatige overpompingen, 2 jaar veroudering op oude foudres en barriques, regelmatige soutirages, klaring indien nodig, niet gefilterd, minieme dosis sulfiet bij botteling

Gastronomie

rood vlees met saus, wit vlees met saus, pluimwild