JAN DE CLERCQ
MASTER of WINE




2020

# K-Or Cahors

Clos Troteligotte

*Sud Ouest Frankrijk*

€ 15,90

| | |
|---|---|
| **Soort** | Rood |
| **Druivenras** | 100% Malbec |
| **Bewaarperiode** | Nu-2028 |
| **Volume** | 750 ml |

## Beschrijving

Verrassende stijl van Cahors/Malbec met sappig fruit, zachte tannines en frisheid. Zonder sulfiet maar kraakhelder. Mijlenver verwijderd van zowel traditionele Cahors als van Argentijnse Malbec.

## Domein: Clos Troteligotte

Bij Malbec denken velen spontaan aan Argentinië. Oorspronkelijk komt de druif uit Europa, zoals bijna alle nobele Vitis Vinifera soorten. Vermoedelijk uit het zuidwesten van Frankrijk en meer bepaald de Cahors regio. Het succes van de Argentijnse versie is niet moeilijk te begrijpen. Het warme klimaat zorgt voor zachtere tannines en heel rijp fruit. De klassieke Cahors wijnen waren eerder stroef en streng. Krachtige bewaarwijnen maar weinig jeugdige charme.
In Bordeaux vind je Malbec in kleine percentages in sommige blends maar enkele pure exemplaren tonen het potentieel van de druif. Nog noordelijker groeit de Malbec in de Loire streek (onder de naam Côt of Cot). Vooral in de Touraine regio waar één van de mooiste exemplaren wordt gemaakt door Xavier Weisskopf van Rocher des Violettes. Van 130 (!) jaar oude wijnstokken wat natuurlijk voor een grote concentratie zorgt. Bijna iets te geconcentreerd vroeger. Nu een stukje van de wijngaard werd heraangeplant zorgen de 6 jaar oude wijnstokken voor dat tikkeltje lichtheid en jeugdig fruit dat het geheel zoveel toegankelijker maakt. Nog altijd donker van kleur en krachtig van stijl maar met enorm smakelijk fruit en een frisheid, spanning en energie die geen enkele Argentijnse Malbec ooit zal kunnen evenaren, hoe hoog ze die ook planten.
In Cahors stond de tijd gelukkig ook niet stil en een nieuwe generatie wijnbouwers maakt Malbec wijnen met fruit, frisheid en charme. Vooral op de hoger gelegen wijngaarden (boven de 300 meter) en op prachtige...

### Wijngaard

Biodynamische cultuur, Kimméridgien kalk en ijzerhoudende stenen (terroir sidérolithique), 30 jaar oude wijnstokken, 45 hl/ha

### Kelder

Manuele pluk, volledig ontsteeld, wilde gisten, zachte extractie met dagelijkse overpompingen, drie weken macération, 8 maand veroudering op de fijne droesem in betonnen kuipen, zonder sulfiet

### Gastronomie

rood vlees met saus, pelswild