

Madiran, Domaine Berthoumieu "Cuvée Charles de Batz"



Classificatie: A.O.C. Madiran

Eigenaar: Didier Barré

Aanplant druiven: 90 % Tannat, 10 % Cabernet Sauvignon

Bodem: Kalk en klei met ronde stenen aan de oppervlakte

Gemiddelde leeftijd wijnstokken: > 50 jaar

Opbrengst: 40 hl/ha

Houtlagering: 18 maanden waarvan 12 op nieuwe eiken vaten

Beschrijving:

De wijngaarden van Madiran liggen in de uitlopers van de Pyrenéen met gevarieerde bodemtypes. De warmste hellingen, die op het zuidwesten uitkijken, zijn de beste voor rode wijn. Voorjaarsvorst kan hier soms een risico zijn. De zomers zijn gewoonlijk zeer warm en soms kan het gebrek aan regen een probleem zijn. Lange, milde herfstten kunnen worden gevolgd door strenge winters. De karakteristiekste druivensoort van Madiran is Tannat met veel tannine en een dikke schil. De Tannat was in het begin van de eeuw de enige druivensoort in Madiran.

Domaine Berthoumieu en zijn wijngaarden behoren sinds 1850 toe aan de Familie Barré. Momenteel is Didier Barré de zesde generatie.

De druiven worden ontsleelt en gedurende drie weken blijft het schilletje in contact met de most. Het toepassen van ontluchting alsook het gebruik van houten vaten gebeurt in functie van de rijkdom van de druif. Men mag Didier echt zien als een man die de laatste jaren fantastische en misschien zelfs de beste "Madiran" wijnmaker is.

De Cabernet en de Tannat worden voor deze wijn apart gefermenteerd: 30 dagen voor de Tannat met dagelijks overpompen van de most, 15 dagen voor de Cabernet. De tweede malolactische gisting gebeurt in vaten van Franse Eik.

Deze wijn heeft een diep donkerrode kleur. De aroma's zijn zeer opmerkelijk, aarde, cassis, drop en bosgeuren. De smaak is kruidig met hints van eik dit op een massieve krachtige achtergrond ondersteund door stevige maar aangename tannine. Lange vettige afdronk. Deze wijn komt pas op zijn top na ongeveer een vijftal jaar maar kan zonder problemen de kaap van vijftien jaar halen.

Gerechten: Deze wijn harmonieert perfect bij meerdere stevige vleesgerechten. Hij gaat perfect bij gegrilde schotels of gegrild vlees met stevige kruidige geuren.

Serveertemperatuur: 17-18°C.

Bodegas Escorihuela, Candela "President's Blend"



Provincie: Mendoza

Huidige eigenaar: Nicolas Catena

Aanplant druiven: 85% Malbec, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Syrah

Gemiddelde leeftijd wijnstokken: 30 jaar

Terroir: zand, klei

Houtlagering: 12 maanden in eiken vaten

Beschrijving:

De Argentijnse wijnbouw is geconcentreerd aan de westzijde van dit grote land, in de provincies aan de voet van het besneeuwde Andesgebergte. Ongeveer 70% van alle wijngaarden bevindt zich in de provincie Mendoza. Er heerst een droog landklimaat (Mendoza heeft 350 dagen zon per jaar), waar wind vrijwel ontbreekt. Irrigatie is noodzakelijk. Het water komt van de Andes en wordt via een gigantisch netwerk van goten en putten over de doorgaans volstrekt vlakke wijngaarden geleid. Dank zij deze bevoeling en het droge weertype bestaan planteziektes bijna niet en komen de druiven zeer gezond tot hun rijpheid. De bodem is doorgaans zandhoudend met wat klei. De meest aangeplante druif in Mendoza is de Malbec (basisdruif voor Cahors). Deze druif is normaal zeer gevoelig voor rotting in een vochtig klimaat, maar aangezien aan de zijde van de Andes zeer weinig regen valt vormt dat hier geen probleem. De oogst gebeurt de eerste twee weken van april.

De fermentatie van deze wijn gaat door in stalen tanks en wordt gevolgt door een malolactische gisting. Daarna rijpt de wijn gedurende 12 maanden in eiken vaten (80% nieuwe eik waarvan 90% Franse en 10% Amerikaanse eik).

Deze Candela Reserva is donkerpaars van kleur. Een intens kruidig aroma: pruimen, cassis, bosvruchten afgewisseld met veel finesse maakt van deze wijn een ware belevenis. Een stevige wijn met een weelderig fruitige smaak en zachte tanines. Kan nog gemakkelijk een tiental jaren kelderrust verdragen.

Gerechten: Stevige rood vleesgerechten, grillades

Serveertemperatuur: 17 - 18°C



Domaine Bernard Baudry - Chinon

La Croix Boissée Blanc 1998

Druif : Chenin Blanc



Bernard Baudry werd geboren in een familie van wijnmakers in Cravant, en studeerde oenologie aan het Lycee de Beaune voordat hij zijn weg vond naar de Loire. Hij werkte eerst als adviseur wijnbouw in Tours, voordat hij zelf overging tot de oprichting van een 2 hectare wijngaard in Chinon. Dit was in 1982, en over de twee decennia en meer sindsdien is het domein uitgegroeid tot meer dan 30 hectare Cabernet Franc. Hij is nu vergezeld door zijn zoon Matthieu, na zijn studies in macon reisde naar Tasmanië en Californië. Het landgoed wordt zorgvuldig beheerd, handmatige oogsten, afzonderlijke vinificatie van het fruit op basis van de wijngaard van herkomst. Daaren boven produceert hij twee witte cuvees in zeer beperkte hoeveelheden, maar het zijn de vijf verschillende cuvees van rood die trekken menigeen naar het domein.

De beste twee cuvees zijn Clos Guillot en La Croix Boissée. De eerste is gemaakt van jonge wijnstokken, geplant tussen 1993 en 2000, maar toch beschikt over een kwaliteit die niet verraadt zijn jeugdige oorsprong. Dit kan een afspiegeling van de fijne terroir, krijtachtige kalksteen, wat aanleiding geeft tot de grootste wijnen van Chinon, met wat klei.

De opbrengsten worden gehouden tot max.40 hl / ha, en de vrucht wordt geoogst met de hand. In de wijnmakerij is er een gisting in hout cuves, gevolgd door een jaar in eiken vaten voor het bottelen. De laatste, La Croix Boissée (vroeger ook wel Cuvee Signature), afkomstig weer van een kalkrijke streek met een fijne klei bovengrond. Deze wijnstokken zijn een beetje ouder tot 55 jaar, en zijn geoogst op 35 hl / ha. De gisting en rijping in eiken vaten endit voor ongeveer 18 maanden.

De Chinon Blanc La Croix Boissée 2009: Niet een vaak gezien cuvee, van een een-hectare groot terrein van wijnstokken. Er is 80% malolactische gisting in deze vintage. Dit is nu in de fles. Een schone, steenachtig, fris, steenvruchten met veel aantrekkingskracht. Een zeer stijlvolle en stevig gereserveerde stijl op het gehemelte, en zeker heel gestructureerd. Brede, smaak met heel wat vetigheid. Een mooie droge zuurtegraad. Ingetogen fruit, steenachtige (mineralig) volgens de aromaten. Dit zal goed te bewaren zijn.

Bernard Baudry Chinon La Croix Boissée 1998: Een mooie diepe kleur. Hij heeft nu elf jaar onder de kurk. Effenaf: Stijlvol, volwassen Chinon neus, rokerige tabak prominent. Verleidelijke, een wijn die zeer groots moet geweest zijn in zijn puber jaren(hihihih)



Frankrijk Bourgogne

Domaine Bouchard Père et fils Rully 2009

Druif : Chardonnay



De naam Rully is afkomstig van de Romeinse landeigenaar Rubilium. Veel later, in de 13e eeuw, werd hier een feodale burcht gebouwd. De resten ervan, vele oude huizen met kelders die in de rotsen zijn uitgehouwen, zijn het huidige bewijs dat hier in die tijd op grote schaal wijn werd verbouwd.

Deze aangename rode Bourgognes uit de Chalonnais, ten zuiden van de Côte d'Or, hebben in de smaak en geur bramen en frambozen maar ook bloemengeuren. Gastronomische wijnen voor het betere, "Bourgondische" leven. De premier cru wijnen komen uit de betere wijngaarden van dit gebied en hebben meer kracht en concentratie.

Grond

Kalkrijke kleigrond. Kalksteen Klei

Het klimaat is semi-continentaal klimaat dat enigszins wordt beïnvloed door de Atlantische Oceaan. Een lente met regelmatig regen, een lange warme zonnige zomer, een zachte herfst en een lange koude winter. In de vroege lente kan het nog vriezen. Ook kunnen er flinke regen en hagelbuien voorkomen. Lichte mediterrane invloed.

Deze wijn ontwikkelt aroma's van verse vruchten met wit vruchtvlees en vanille aantekeningen. Precies zoals hij moet zijn; diep en intens maar ook fris en mineralig. Grapefruit, hazelnoot, hooi, boter, brood en nog veel meer.

Vol en mineralig als deze wijn is, past hij natuurlijk perfect bij oesters. Maar ook gerookte vissen (bijvoorbeeld paling), slakken, lichte paté's of risotto met truffel vullen deze wijn goed aan.



Italië Veneto Vigna dei Ciliegi Rosso 2005

Druif : Merlot 60%, Cabernet Franc 20% en Cabernet Sauvignon 20%



WIJNGAARD

Variety: Cabernet Franc 20%, Cabernet Sauvignon 20%, Merlot 60%

Productie gebied: Carboncine

Gemeente: Roncade - Italië

Jaar van de plantage: 2000

Plantdichtheid: 5.000 wijnstokken per hectare

Opbrengst: 7.500 kg / ha

Opbrengst per plant: 1,50 kg / wijnstok

Plantafstand: 2,50 x 0,80

Grootte: 1,00 ha geselecteerd

Teeltsysteem: impuls cordon

Grondsoort: klei (50-60%) met "caranto" (compact kalkrijke sliblaag), alkalische

Oogstperiode: eind september-begin oktober 2005

Oogsten: met de hand

VINIFICATIE

Vervoer van druiven door trillende transportband en band

Gisting: roestvrije stalen tanks vinificatie, waardoor zachte overpompen zonder het gebruik van mechanische onderdelen

Maceratie op de huid: 21/28 dagen in combinatie met zachte délestage en foulage

Gisting temperatuur: 26/30 ° C

Malolactische gisting: totaal

Rijping: 18 maanden in hout

Rijping containers: barriques (20%) en Tonneau (80%), in fijnkorrelig medium geroosterde Franse eik.

Leeftijd: 70% nieuwe en 30% het tweede jaar

Bottelen: maart 2008

Fles veroudering: 6 maanden

Alcohol door volume: 14,50% Totaal zuurgehalte: 5,30 g / l. pH-waarde: 3,70

PROEVEN Serveertemperatuur: 18/20 ° C. Kleur: intens robijnrood. Neus: intens, complex, met een duidelijke kruidige tonen van kaneel en peper, gevolgd door een delicate gevoelens van leer en tabak. Na korte oxygenatie, hints van hout fruit jam en vanille samen overheersen met een geroosterd rand, eindigend met een delicate balsamico noot.

Smaak: Lekker vol . Een aparte noot van tannine wordt gedetecteerd met gebalanceerde zuurgraad.

Uitstekende persistentie met een droge afdronk. In de keuken: het is een perfecte combinatie met vlees dat langzame voorbereiding vereisen, wild vlees, wild en fijne gerijpte kazen en met gegrild vlees en gebrad.

Om opgediend te worden in ruime glazen, met bijzondere mensen.



GRAND BAROSSA SHIRAZ 2008

Heritage

Chateau Tanunda was established in 1890 and is a heritage icon of Australia's wine industry. This 'GRAND' building, its magnificent gardens and vineyards are owned by the Geber family who continue the century old tradition of fine winemaking.

Vineyard

GRAND BAROSSA is sourced from premium vineyard sites situated within the diverse sub-regions of the Barossa.

Winemaking

The grapes were destalked (separating berries from the bunch) and placed uncrushed into small stainless steel open fermenters. A cultured yeast was used to start the fermentation and the tanks were hand plunged spending 7 days on skins at 26° C. All of this encouraged maximum extraction yet retaining the dense, spicy fruit flavours which Shiraz is renowned for. The skins were gently pressed in the JLB Bucher Vaslin press and the wine spent 18 months in French & American oak hogsheads.

Tasting note

Grand Barossa Shiraz epitomises the premium international reputation for Shiraz which has made the Barossa Valley famous. Lifted aromas of blackberry, plum and black pepper are accompanied by spicy, dark berry fruits on the palate.

The finish is long with fine-grained tannins from eighteen months maturation in a combination of new and older American and French oak hogsheads.

Analysis	Fermentation	Cellar Time
pH 3.29	Stainless steel	Drinks well now or cellar for 6 - 10 years
TA 7.21g/L	Oak	Match with
RS 3.4g/L	French & American Oak	Peppered beef tenderloin with portobello-Marsala sauce. Garlic roast Pork.
Alc. 14.5%	Winemaker	Bottled under
	Tim Smith	Cork



DISTRIBUTION:

Australian Food and Beverage Group P/L, Chateau Tanunda Estate, P.O. Box 81, Seaforth NSW 2092. Ph: (02) 9907 7735
Email: nswsales@chateautanunda.com / www.chateautanunda.com



GRAND BAROSSA SHIRAZ 2009

Heritage

Château Tanunda was established in 1890 and is a heritage icon of Australia's wine industry. This 'GRAND' building, its magnificent gardens and vineyards are owned by the Geber family who continue the century old tradition of fine winemaking.

Vineyard

GRAND BAROSSA is sourced from premium vineyard sites situated within the diverse sub-regions of the Barossa.

Winemaking

The grapes were destalked (separating berries from the bunch) and placed uncrushed into small stainless steel open fermenters. A cultured yeast was used to start the fermentation and the tanks were hand plunged spending 7 days on skins at 26° C. All of this encouraged maximum extraction yet retaining the dense, spicy fruit flavours which Shiraz is renowned for. The skins were gently pressed in the JLB Bucher Vaslin press and the wine spent 18 months in French & American oak hogsheads.

Tasting note

Grand Barossa Shiraz epitomises the premium international reputation for Shiraz which has made the Barossa Valley famous. Lifted aromas of blackberry, plum and black pepper are accompanied by spicy, dark berry fruits on the palate.

Although drinking well now this wine may be cellared for up to seven years from vintage.

Analysis

pH 3.51

TA 6.93g/L

RS 3.30g/L

Alc. 14.5%

Fermentation

Stainless steel

Oak

French & American Oak

Winemaker

Tim Smith

Cellar Time

Drinks well now or cellar for 7 years

Match with

Peppered beef tenderloin with portobello-Marsala sauce.
Garlic roast Pork

Bottled under

Cork



DISTRIBUTION:

Australian Food and Beverage Group P/L, Château Tanunda Estate, P.O. Box 81, Seaforth NSW 2092. Ph: (02) 9907 7735

Email: nswsales@chateautanunda.com / www.chateautanunda.com



GRAND BAROSSA SHIRAZ 2008

Heritage

Chateau Tanunda was established in 1890 and is a heritage icon of Australia's wine industry. This 'GRAND' building, its magnificent gardens and vineyards are owned by the Geber family who continue the century old tradition of fine winemaking.

Vineyard

GRAND BAROSSA is sourced from premium vineyard sites situated within the diverse sub-regions of the Barossa.

Winemaking

The grapes were destalked (separating berries from the bunch) and placed uncrushed into small stainless steel open fermenters. A cultured yeast was used to start the fermentation and the tanks were hand plunged spending 7 days on skins at 26° C. All of this encouraged maximum extraction yet retaining the dense, spicy fruit flavours which Shiraz is renowned for. The skins were gently pressed in the JLB Bucher Vaslin press and the wine spent 18 months in French & American oak hogsheads.

Tasting note

Grand Barossa Shiraz epitomises the premium international reputation for Shiraz which has made the Barossa Valley famous. Lifted aromas of blackberry, plum and black pepper are accompanied by spicy, dark berry fruits on the palate.

The finish is long with fine-grained tannins from eighteen months maturation in a combination of new and older American and French oak hogsheads.

Analysis

pH 3.29

TA 7.21g/L

RS 3.4g/L

Alc. 14.5%

Fermentation

Stainless steel

Oak

French & American Oak

Winemaker

Tim Smith

Cellar Time

Drinks well now or cellar for 6 - 10 years

Match with

Peppered beef tenderloin with portobello-Marsala sauce.

Garlic roast Pork.

Bottled under

Cork



DISTRIBUTION:

Australian Food and Beverage Group P/L, Chateau Tanunda Estate, P.O. Box 81, Seaforth NSW 2092. Ph: (02) 9907 7735

Email: nswsales@chateautanunda.com / www.chateautanunda.com