

Naam van de wijn: Chateau du Tertre – Margaux 5e Grand Cru Classé

Producent: Chateau du Tertre

Regio: Margaux, Bordeaux, Frankrijk

Druivenras(sen): cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, petit verdot

Smaaktype: droog, halfvol, subtiel, fluwelig, sappig, elegant en met houtrijping

Bewaarcapaciteit: tot 16 jaar na oogst

Serveertemperatuur: 16 tot 18°C

Culinair advies: ribeye van de grill, eendenborst met cassis, lamsbout met salie, pasta en gerijpte kazen

Glasadvies: Riedel Veritas Cabernet/Merlot, Riedel Vinum Bordeaux

Wijnbedrijf: Het prachtige landgoed van Château du Tertre is gevestigd in Arzac, een gemeente in AOC Margaux, Bordeaux. Met een geschiedenis die teruggaat naar 1143 is Château du Tertre een van de oudste landgoederen van de linkeroever. De laatste twee decennia zijn er twee Nederlanders die er het scepter zwaaien. In 1997 is het overgenomen door de Nederlandse zakenman Eric Albada Jelgersma, tevens eigenaar van Château Giscours. Al snel voegde Alexander van Beek zich bij hem om de dagelijkse leiding van beide châteaux op zich te nemen. In 1855 vond de grote classificatie van Médoc plaats die de beste 61 châteaux indeelt in vijf klassen. Château du Tertre werd geïnclassificeerd als 5e Grand Cru Classé. Tel daarbij op dat het team dat Château du Tertre leidt ook verantwoordelijk is voor het aangrenzende Château Giscours, een 3<sup>e</sup> Grand Cru Classé. Château du Tertre telt een wijngaardoppervlakte van 52 hectare. De hoofdrol is uiteraard weggelegd voor Cabernet Sauvignon, die zorgt voor concentratie en structuur in de wijn.

Regio: Bordeaux is niet alleen het grootste productiegebied van kwaliteitswijnen ter wereld, maar ook het beroemdste. Hierdoor kregen Bordeauxwijnen over de hele wereld, van Californië, Argentinië, Zuid-Afrika en Nieuw-Zeeland tot Chili, een voorbeeldfunctie en navolging in het gebruik van de druivenrassen cabernet sauvignon, merlot en cabernet franc en de daarbij behorende opvoeding op barriques. De Bordeaux heeft een gematigd zeeklimaat, dus warme zomers en najaar en relatief milde winters. Als wijnstreek wordt Bordeaux door de rivieren Gironde en Garonne min of meer in drie gebieden verdeeld. Het zuidwesten wordt de linkeroever genoemd en is het gebied van de cabernet sauvignon. Hier bevinden zich o.a. de gerenommeerde appellations Margaux, Pauillac, Saint-Estephe, Saint-Julien, het gebied Graves en de beroemde appellations van de edelzoete wijnen Sauternes en Barsac. Kortom de streek van de illustere Grands Crus. De befaamde rechteroever bevindt zich ten noorden van de Dordogne. Hier is de merlot de belangrijkste druif, niet alleen in de minder bekende appellations als b.v. Premières Côtes de Blaye, Côtes de Francs, Côtes de Castillon, Côtes de Bourg en Canon Fronsac, maar vooral in de gereputeerde en zeer gewaardeerde appellations Saint-Emilion en Pomerol.

Wijngaard & Vinificatie: De druiven worden handmatig geplukt waarbij zeer streng geselecteerd wordt. Na ontsteling en kneuzing van de druiven krijgen deze een korte inweektijd met aansluitend een drie weken lang durende alcoholische gisting met wilde (druifeigen) gisten op grote temperatuur gecontroleerde roestvrijstalen tanks en eikenhouten foeders. Vervolgens persing en het oversteken van de jonge wijn op eikenhouten barriques (40% nieuw) voor de malolactische gisting en rijping voor een periode van 12 tot 15 maanden, waarna de wijn wordt geassembleerd en na lichte filtering wordt gebotteld. Dit gehele proces verloopt grotendeels volgens biologisch dynamische regels en voorschriften.

Smaakimpressie: Diep paarsrood van kleur. In de neus aroma's van cassis, rijpe pruimen, gedroogde bloemen, munt, bosgrond en een hint van specerijen. In het smaakpalet tonen van rijp klein roodzwart fruit, grafiet en vanille, die in de zachte afdrank begeleid worden door rijpe tannines en elegante zuren.