

Naam van de wijn: Château Gazin

Producent: Château Gazin

Herkomstbepaling: Pomerol, Bordeaux, Frankrijk

Druivenras(sen): 90% merlot , 7% cabernet sauvignon, 3% cabernet franc

Wijnbedrijf: Dat Château Gazin gesitueerd is op een van allerbeste plekken die er binnen de Pomerol te vinden is, blijkt wel uit zijn directe illustere burens Petrus en L'Évangile. In 1969 kocht Petrus 5,5 hectare aan wijngaarden van Château Gazin om deze aan de eigen wijngaarden toe te voegen. Château Gazin zelf werd gebouwd in 1772 op de ruïnes van het Hôpital de Pomeyrols dat in de twaalfde eeuw door de Maltezer Hospitaalridders gebouwd werd. De zeer oude Franse familie Bailliencourt verwierf Château Gazin met bijbehorende wijngaard in 1917. In 1988 veranderde Nicolas de Bailliencourt de koers van het degelijke wijnhuis drastisch. In de 26,5 hectare aan wijngaarden stopte hij met het machinaal oogsten, begon streng te snoeien om de opbrengst te verminderen, stapte over op het gebruik van organische mest, enkel inzet van bestrijdingsmiddelen bij uiterste noodzaak en creëerde met l'Hospitalet de Gazin een tweede wijn. Daarnaast werden in 1996 ook de vinificatieruimte en de kelder grondig gerenoveerd. Met deze veranderingen heeft Nicolas de Bailliencourt gestaag Château Gazin uit de anonieme middenmoot van de Pomerol wijnen omhoog getild en is Château Gazin op dit moment waarschijnlijk de meest prijswaardige Pomerol.



Regio: De Bordeaux streek is gelegen in het departement Gironde in het zuidwesten van Frankrijk vlakbij de kust van de Atlantische Oceaan langs de rivieren Garonne, Dordogne en Gironde. Het heeft een gematigd zeeklimaat. Als wijnstreek wordt Bordeaux door de rivieren min of meer in drie gebieden verdeeld. Het zuidwesten van de Gironde en de Garonne wordt de linkeroever genoemd en is het gebied van de cabernet sauvignon. Hier bevinden zich gerenommeerde appellations als Saint-Estephe en Sauternes. 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 Côtes de Bourg, maar vooral in de gereputeerde en zeer gewaardeerde Pomerol.

Vinificatie (wijnbereiding): Na de handmatige pluk waarbij streng geselecteerd wordt, worden de druiven in de vinificatiekelder eerst gekneusd en ontsteeld en ondergaan aansluitend een alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten van 2 tot 3 weken op betonnen cuves en enkele roestvrijstalen tanks. Vervolgens persing van de druiven en het oversteken van de jonge wijn op eikenhouten barriques, waarvan 50% nieuw is, voor de malolactische gisting en met een rijpingsperiode van 18 maanden, waarna de wijn na assemblage ongefilterd wordt gebotteld.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 13,5%. Intens diep en enigszins ondoorzichtig robijnrood van kleur. In de neus aroma's van zwarte bessen, cassis, pruimen en herfstig kreupelhout. In het smaakpalet tonen van rijp zoet klein zwart fruit, potloodslijpsel, cacao en vers gebrande koffie, die gepaard gaan met een lange zijdezachte afdrank met elegant rijpe tannines en fraaie zuren. Serveren: 16 tot 18°C en vooral karafferen. Bewaren: tot 30 jaar na de oogst.

Culinair advies: Ribeye van de grill, gebraden eendenborst met bosbessen, lamsbout met salie, konijn met eekhoorntjesbrood en harde gerijpte kazen als oude Remeker, Comté Alpage en Beaufort Alpage.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 2015 94-96p Parker, 92p Decanter - 2014 91-93p Parker, 90+p Decanter - 2012 95p Parker, 90p Decanter - 2011 93+p Parker - 2010 96p Parker, 93p Wine Spectator - 2009 96p Parker

Smaaktype: Droog, medium vol tot vol, geconcentreerd, verfijnd en met duidelijk houtrijping.

Glas: Riedel Veritas Cabernet/Merlot, Riedel Vinum Bordeaux, Riedel Sommeliers Bordeaux Grand Cru