

Naam van de wijn: Les Champs Libres

Producent: Château Lafleur

Regio: Bordeaux, Frankrijk

Druivenras(sen): sauvignon blanc, sémilion (5%)

Smaaktype: droog, halfvol, zeer complex, verfijnd, enorm intens en met houtrijping

Bewaarcapaciteit: tot minimaal 6 jaar na oogst

Serveertemperatuur: 12 tot 14°C

Culinair advies: oesters, kreeft, gerookte wilde Alaska zalm, gebakken foie gras, kip met morieljes, salades en verfijnde milde Aziatische gerechten

Glasadvies: Riedel Veritas Riesling, Riedel Vinum Sauvignon Blanc

Wijnbedrijf: Dat Jacques en Sylvie Guinaudeau wijn kunnen maken, hebben ze ondertussen wel bewezen. Sinds zij in 1985 het beheer van Château Lafleur in Pomerol hebben overgenomen, hebben de wijnen de absolute cultstatus bereikt. Dit piepkleine wijngoed van 4,5 hectare is de directe buurman van Petrus en Hosanna. Een belangrijke stap voor het bereiken van deze cultstatus was, naast het herinrichten en herplanten van de wijngaard met 50% cabernet sauvignon en 50% merlot, het creëren van Pensees de Lafleur. Een Pomerol die niet gezien moet worden als de tweede wijn van Château Lafleur. Deze wijn wordt gemaakt van druiven van kleine specifieke percelen beplant met jongere wijnstokken binnen de wijngaarden van Château Lafleur of van wijngaarden met een net iets andere grondsamenstelling en drainage. Deze percelen kunnen dus het beste apart gevinifieerd worden. Dit is een draconische beslissing, want minder opbrengst betekent minder flessen Château Lafleur, slechts 1000 kisten per jaar, die wel een excellente en zeer consistente kwaliteit hebben. Om Robert Parker maar even te quoten: "One of the most distinctive, most exotic, and greatest wines. Not only in Pomerol, but in the world".

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.

Wijngaard & Vinificatie: De druiven die voor Les Champs Libres gebruikt worden, zijn afkomstig van vier kleine speciale percelen die behoren tot de wijngaarden van Château Grand Village en die grotendeels beplant zijn met geselecteerde clonen van de sauvignon blanc uit Sancerre. De druiven worden handmatig geplukt waarbij zeer streng geselecteerd wordt. In de vinificatiekelder vindt er na een uiterst langzame en voorzichtige persing van de druiven, een spontane alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten plaats op nieuwe eikenhouten barriques. Na ongeveer drie weken wordt de wijn overgestoken op schone nieuwe eikenhouten barriques voor de malolactische gisting en om te rijpen op de lies. De wijn wordt na ongeveer 8 maanden geassembleerd en na eventuele filtering gebotteld.

Smaakimpressie: Helder strogeel van kleur. In de neus aroma's van grapefruit, rijpe witte perzik, passievrucht, musk, bijenwas en verse toast. In het smaakpalet tonen van citroenschil, peer, mandarijn, een hint van gember, brioche en ceder, die in de intense en zeer lang aanhoudende en ziltige afdrank begeleid worden door verfijnde zuren.