Château Mouton Baronne Philippe Cru Classé

Pauillac - Frankrijk

Het château werd in de classificatie van 1855 een van de achttien vijfde grands crus classés. Het heette toen Mouton d'Armailhacq, naar de familie d'Armailhacq. Baron Philippe de Rothschild, eigenaar van het naburige Mouton Rothschild, kocht het in 1933. In 1956 werd het Château Mouton Baron Philippe, onder meer om verwarring met armagnac te voorkomen. Halverwege de jaren zeventig volgde Mouton Baronne Philippe, als eerbetoon aan de overleden vrouw van de baron. Na de dood van baron Philippe in 1988 gaf zijn dochter Philippine het château in 1989 zijn oude naam terug: Château d'Armailhac. De wijngaard ligt op grind en bestaat volgens Wikipedia uit ongeveer 56% cabernet sauvignon, 32% merlot, 10% cabernet franc en 2% petit verdot.Het jaar 1988Decanter beschrijft 1988 als het eerste van drie goede jaren op rij in Bordeaux. Winter en voorjaar waren uitzonderlijk nat, de bloei verliep moeizaam en de zomer was gemiddeld warm, maar droger dan normaal. De oogst kende goed weer, maar de druivenrassen rijpten ongelijk. Veel Médoc-châteaus plukten de cabernet sauvignon vroeg, wat wijnen opleverde met vrij veel tannine en zuur. Het is ook het jaar waarin baron Philippe overleed. Een notitie van deze wijn zelf vonden we niet.ServeertipZet de fles een dag rechtop, decanteer voorzichtig zodat het depot achterblijft, en schenk hem vrij snel na het decanteren. Serveer op 16-17 °C.Over deze flesFles van 75 cl met 12,5% alcohol, los verkocht. Het vulniveau staat in de hals (into neck), uitstekend voor een Bordeaux van ruim 35 jaar.Wie Snaakse Streken volgde, zag Wietze in seizoen 2 door Bordeaux fietsen. Kom de fles gerust bekijken in Maison du Vin in Lisse. Wietze vertelt je er graag meer over.



Proefnotitie

Verwacht een volledig gerijpte Pauillac met tonen van ceder, tabak, leer en gedroogd zwart fruit, waarin de stevige tannines van 1988 inmiddels zijn gezakt. iDealwine beschrijft de wijn van dit château in het algemeen als krachtig en rijk, met lange, zachte tannines.

Drinken bij

Heerlijk bij lamsbout, eend, wild of een stuk oude Comté.

Houdbaarheid

Decanter adviseerde de 1988's uit de Médoc al eerder te drinken. Elke fles van deze leeftijd is anders; het vulniveau in de hals is een goed teken.

Persoonlijke proefnotitie

Jos Beeres Wijnkoperij
Heereweg 276
2161BT Lisse
(+31) 050 - 313 22 41
www.josbeeres.nl

JOS lekkere wijn, prima service