Les Hauts de Pontet-Canet

Pauillac - Frankrijk

Château Pontet-Canet werd in 1855 ingedeeld bij de achttien vijfde grands crus van de Médoc. Lang was het bezit van de familie Cruse. Na het Bordeaux-wijnschandaal van 1973 kocht cognachandelaar Guy Tesseron het château in 1975, en vanaf 1994 leidde zijn zoon Alfred het dagelijks. De kwaliteit steeg sindsdien gestaag, met 2000 als keerpunt. De wijngaard van ruim tachtig hectare ligt op grind over klei en kalk, naast die van Mouton-Rothschild. In 2004 begon Alfred Tesseron met een proef in biodynamische wijnbouw op veertien hectare, met paarden in plaats van tractoren op een deel van de percelen. Daarna groeide het aandeel van de grand vin, en werd er steeds minder Les Hauts de Pontet-Canet gemaakt.

Het jaar 2004

Na de hitte van 2003 kreeg Bordeaux in 2004 weer een normaal seizoen. Een droge, zonnige juni zorgde voor een vlotte bloei. In augustus viel 71 millimeter regen, wat even twijfel gaf, maar een warme, droge periode in september en begin oktober maakte veel goed. De merlot werd tussen 1 en 8 oktober in ideale omstandigheden geplukt; vanaf 11 oktober hinderde regen de cabernetoogst. Pauillac en Saint-Julien gelden als de beste appellations van dit jaar, met klassieke rode wijnen. Over deze tweede wijn zelf is weinig te vinden. Een Amerikaanse blogger proefde hem in 2007, toen hij nog jong was, en vond de neus ingetogen, met aardse, houtige en kruidige tonen en stevige tannines.

Serveertip

Zet de fles een dag rechtop en schenk hem

voorzichtig over in een karaf, zodat het depot achterblijft. Serveer op 16-18 °C.

Over deze fles

Losse fles van 75 cl. Vulniveau in de hals (into neck), heel goed voor een wijn van ruim twintig jaar.

Wie Snaakse Streken volgde, zag Wietze in seizoen 2 door de Médoc fietsen. Kom de fles gerust bekijken in Maison du Vin in Lisse; Wietze vertelt je er graag meer over.



Proefnotitie

Een recente proefnotitie vonden we niet. Na ruim twintig jaar verwacht je een volledig gerijpte Pauillac, waarin de tannines zijn gezakt en tonen van ceder, tabak en gedroogd donker fruit naar voren komen.

Drinken bij

Heerlijk bij lamsbout, een entrecote of gerechten met paddenstoelen, maar ook prima bij een harde, gerijpte kaas.

Houdbaarheid

Een tweede wijn als deze is bedoeld om eerder te drinken dan de grand vin. Elke fles van deze leeftijd is anders: drink hem liever binnenkort dan dat je hem nog jaren bewaart.

Persoonlijke proefnotitie

WIJNKOPERIJ Jos Beeres Dik VAN 1879 B.V.

JOS lekkere wijn, prima service

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