Petrus

Pomerol - Frankrijk

Petrus is het schoolvoorbeeld van hoe één plek een wijn kan maken. De wijngaard van zo'n 11 hectare ligt op de hoogste plek van het plateau van Pomerol, waar de ondergrond bestaat uit dichte blauwe klei. Merlot krijgt daar een kracht en dichtheid die je elders in Bordeaux zelden tegenkomt. Petrus werkt dan ook vrijwel uitsluitend met die druif.

Het jaar 1986

1986 is een jaar van twee verhalen. Op de linkeroever leverde de Cabernet Sauvignon krachtige, lang houdbare wijnen op. De Merlot had het lastiger: de opbrengsten waren hoog en een verslaggever schreef in 1987 al dat het voor Merlot een veel minder opvallend jaar was. Het voordeel: de Pomerols zijn eerder op dronk gekomen, en wie nu een 1986 wil drinken, zit met Pomerol veiliger dan met de nog stugge Médocs.

Serveertip

Zet de fles een dag rechtop, decanteer kort en drink hem binnen een uur of twee. Serveer op 16-18 °C.

Over deze fles

Losse fles van 75 cl, 13,5% alcohol. Vulniveau in de hals (into neck), heel goed voor deze leeftijd.

Proefnotitie

Rijp en toegankelijk, met de zachte textuur die bij Petrus hoort.

Drinken bij

Heerlijk bij gebraden kip met truffel, kalfsvlees of eendenborst.

Houdbaarheid

Na bijna veertig jaar een wijn om nu te drinken; wacht niet langer, het hoogtepunt ligt achter of rond deze periode. Zoals altijd bij oude wijn is elke fles anders, en de vulling van deze fles is een goed teken.

Druivenrassen

Merlot

Persoonlijke proefnotitie

Twijfel je tussen deze en een andere Petrus-jaargang? Vraag het Wietze, of kom de flessen naast elkaar bekijken in Maison du Vin in Lisse.

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

JOS lekkere wijn, prima service