Petrus

Pomerol - Frankrijk

Petrus ligt op het hoogste punt van het plateau van Pomerol, op een laag blauwe klei. De wijngaard van ongeveer 11 hectare is vrijwel volledig met Merlot beplant, een druif die eerder rijp is dan Cabernet Sauvignon. In de meeste jaren is dat gewoon een detail. In een jaar als 1994 maakte het het verschil tussen een gemiddelde en een uitstekende wijn.

Het jaar 1994

De zomer van 1994 beloofde veel, maar in september kwam de regen. Over de precieze dagen verschillen de vintagerapporten, maar ze zijn het eens over de gevolgen: wie laat oogstte, had het moeilijk. Pomerol oogst als eerste in Bordeaux en had een groot deel van de Merlot al binnen voordat de ergste regen viel. Daardoor horen Pomerol en Pessac-Léognan tot de gebieden die in 1994 het beste presteerden. Petrus 1994 wordt dan ook een uitstekende wijn voor het jaar genoemd.

Serveertip

Decanteer een half uur tot een uur voor het serveren en schenk op 16-18 °C.

Over deze fles

Losse fles van 75 cl, 13,5% alcohol. Vulniveau in de hals (into neck), uitstekend.

Proefnotitie

Verwacht een volle, rijpe Petrus met donker fruit en ronde tannines, die zijn kracht al wat heeft ingeruild voor complexiteit.

Drinken bij

Heerlijk bij gebraden eend, lamsvlees of een stevig paddenstoelengerecht.

Houdbaarheid

Na ruim dertig jaar rijp en op dronk: volgens bronnen hebben de Merlot-rijke Pomerols uit dit jaar hun hoogtepunt bereikt, dus open hem de komende jaren. Het vulniveau in de hals betekent dat deze fles er goed bij staat.

Druivenrassen

Merlot

Persoonlijke proefnotitie

In Snaakse Streken fietste Wietze door Bordeaux. Wil je weten hoe deze Petrus zich verhoudt tot de andere jaargangen in de kelder? Wietze vertelt je er graag meer over 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