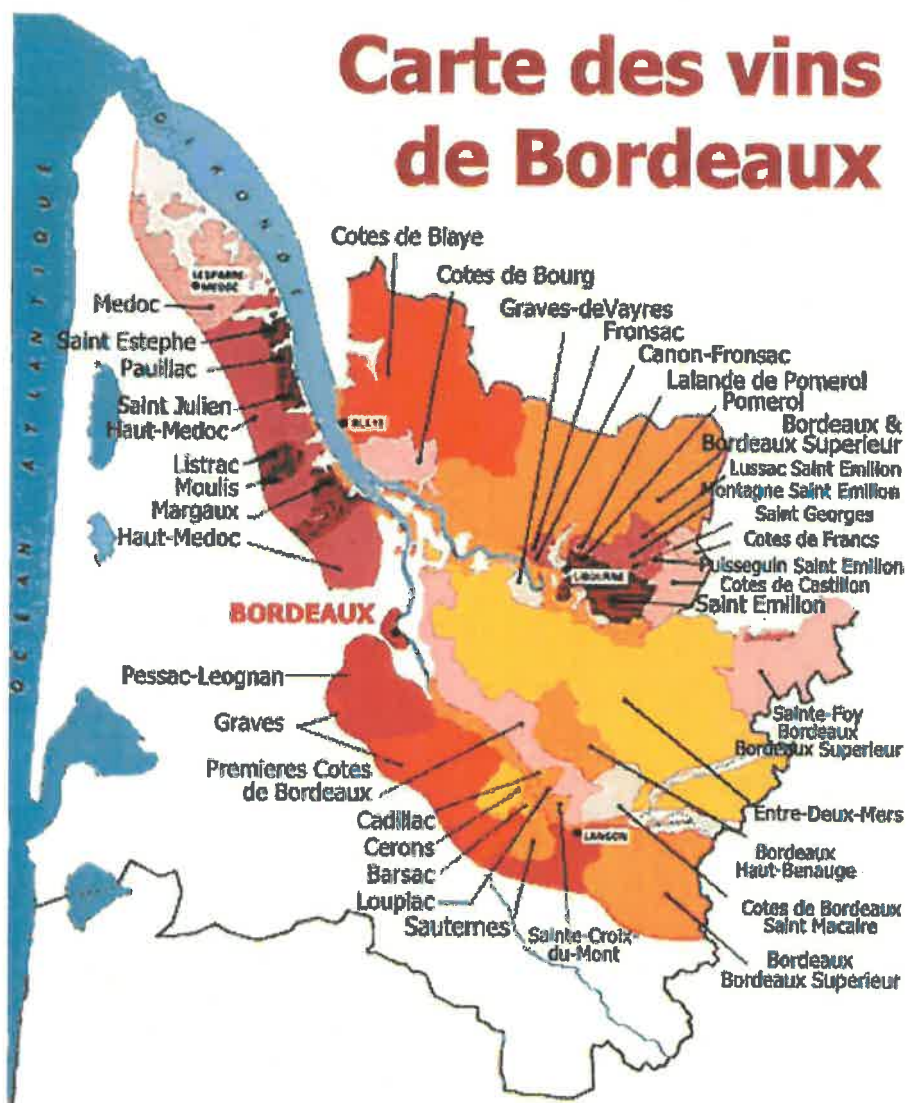


Maaslandse
Wijnvrienden
VZW



Carte des vins de Bordeaux



Bordeaux reis

6-8 mei 2022

DE WIJNOOGST 2018 IN BORDEAUX

Een Bordeaux wijnjaar dat iedereen op één lijn zet

Na een wijnjaar 2017 in een stijl die de nadruk legde op frisheid en delicate, blijkt uit de Primeurs dat 2018 is teruggekeerd naar een stijl die wordt geassocieerd met de Bordeaux-identiteit: krachtige en evenwichtige wijnen met zijdeachtige texturen, evenals een rijpingspotentieel dat er nu al veelbelovend uitziet.

Primeurs 2018: een nieuwe mijlpaal in de geschiedenis van de grote Bordeaux-wijnen

Hoewel het jaar niet gemakkelijk was voor de Bordeaux-wijnbouwers, die te maken kregen met een hoge vochtigheidsgraad aan het begin van het seizoen, hagel voor sommigen en droogte, profiteerde het wijnjaar 2018 van uitzonderlijke weersomstandigheden tijdens de vier maanden voorafgaand aan de oogst. Aan het eind van het jaar waren alle voorwaarden voor het uitwerken van een groot Bordeaux-jaargetijde vervuld, namelijk: een geslaagde bloei en vruchtzetting, waterstress tijdens de zomer, volledige en geleidelijke rijping, gematigde temperaturen en zonnig weer voor de oogst. De rode wijnen werden à la carte geoogst, waarbij elk domein de vrijheid had om de gewenste rijpheid te bereiken en het juiste evenwicht te vinden tussen kracht en frisheid.

In de praktijk van het proeven bevestigen de primeurs van 2018 de theorie. Er bestaat geen twijfel over dat dit een geweldig wijnjaar is. In de rode wijnen ontwikkelen de primeurs van 2018 zeer elegante aromatische expressies, trouw aan de terroirs en appellations. Er is ook kracht, macht, maar het evenwicht is zo precies dat deze macht niet agressief is. Integendeel, het brengt een onbetwistbare diepgang in de primeurs van 2018. Bovendien hebben de koele nachten aan het eind van het seizoen deze Bordeaux-wijnen de zuurgraad gegeven die ze nodig hebben om te voorkomen dat het een al te zonnig wijnjaar wordt. Precisie is duidelijk een kenmerk van dit wijnjaar, met een zuiverheid en balans die zelden op zo'n hoog niveau te zien zijn. Een ander kenmerk van het wijnjaar is dat alle appellations geweldige primeurs 2018 hebben geproduceerd. De homogeniteit van de kwaliteit betekent dat iedereen iets van zijn gading zal vinden. En voor de minder kenners is dit een ideaal wijnjaar om de identiteit van de Bordeaux-terroirs te begrijpen, want de kwaliteit die deze primeurs van 2018 bieden, benadrukt elke specificiteit, elke identiteit.

Als we ons op de witte wijnen richten, is het duidelijk dat de genoemde koele nachten een weldadig effect hebben gehad op de zuurgraad en dus op de frisheid. De witte futures van 2018 zijn aromatisch en hebben de intensiteit om het gehemelte te prikkelen.

Voor de zoete wijnen kwam door de mooie herfstomstandigheden de beroemde Botrytis pas laat en waren de selecties vaak zeer selectief. Het profiel van deze 2018 primeurs is aromatisch en fris. Om een idee te geven van de kwaliteit: Château d'Yquem, dat alleen jaargangen met complexiteit en uitmuntendheid verkoopt, heeft aangekondigd dat het in 2018 een jaargang uitbrengt!

"2018 is absoluut het beste wijnjaar in de rij van 10 [...] en ik zou nog verder gaan, het is de mooiste wijn van mijn leven sinds 1983".

Olivier Bernard, Domaine de Chevalier

DE WIJNOOGST 2019 IN BORDEAUX

Een veelbelovend wijnjaar

Hoeveelheden, frisheid, rijpheid, concentratie, suikers en zuurgraad: in Bordeaux brengt het jaar 2019 alle kwaliteiten van een zeer goed wijnjaar samen.

Great Bordeaux Futures 2019: kwaliteit en kwantiteit als beloning voor een veeleisend wijnjaar

Na het probeerselrijke maar elegante wijnjaar 2017 en het ongelooflijke wijnjaar 2018 ligt 2019 in de lijn van die bijzonder mooie en ongekennde jaren die de zenuwen van de wijnbouwers op de proef stelden. 2019 is een jaar van extreme klimatologische contrasten en werd gekenmerkt door een zomer met verzengende temperaturen. Begin september zorgden de terugkeer van koelte en vochtigheid voor een serene oogst met een zeer goede rijpheid.

De Bordeaux Futures van 2019, die het resultaat zijn van een uitstekend jaar in 9 jaar, zijn dus een "wijnmakersjaar" dat voortdurende aandacht en onvermoeibaar werk in de wijngaard vereist om doeltreffend te kunnen reageren op de grillen van het weer en het terroir. Het wijnjaar 2019 onderstreept meer dan ooit de knowhow van de wijnbouwers, hun vermogen om de oogst van het jaar te sublimeren zonder iets van de identiteit van het terroir te maskeren en door samen te werken met de natuur.

Hoeveelheden, frisheid, rijpheid, concentratie, suiker en zuurgraad: in Bordeaux heeft 2019 alle kwaliteiten van een zeer goed wijnjaar. Zowel op de linkeroever als op de rechteroever en voor de zoete wijnen van Barsac of Sauternes zijn de 2019 Bordeaux Futures wijnen opmerkelijk.

Op de linkeroever, in de hele Médoc, van Pauillac tot Saint-Estèphe, via Saint-Julien en Margaux, onderscheiden de Bordeaux Futures-wijnen van 2019 zich door de rondheid en het heldere fruit van de Merlot, terwijl de Cabernet-Sauvignon zowel in de aroma's als in de mond een voortreffelijke complexiteit en grote frisheid vertoont. De tannines zijn gestructureerd, maar toch zeer fijn, terwijl de zuurgraad de meest geduldigen een uitzonderlijke houdbaarheid in de kelder zal garanderen.

Op de rechteroever, van Saint-Émilion tot Pomerol, bieden de Bordeaux Futures-wijnen van 2019 een zeer goede definitie van de kalksteen- en klei-kalkterroirs met een elegante Cabernet Franc die een mooie spanning brengt. De Merlot is vol charme en voluptueus, zonder zwaarwichtigheid.

De zoete wijnen van Sauternes en Barsac vallen op door hun frisheid, fruit en zuurgraad, met een mooi evenwicht.

Tot slot zijn de 2019 Bordeaux Blancs Secs Primeurs uitzonderlijk, en sommige overtreffen zelfs de grote 2018's dankzij hun aromatische frisheid en hoge zuurgraad in de mond.

Niemand kan het ontkennen, de 2019 Bordeaux Futures wijnen zullen zeer fijne flessen zijn die een uitgelezen plaats zullen krijgen in de kelder van liefhebbers van grote Bordeaux wijnen. En primeur wijnen zijn gewoonlijk vanaf april te koop voor bepaalde Bordeaux labels, maar in de bijzondere context die we nu meemaken, zullen de releases worden uitgesteld...

DE WIJNOOGST 2020 IN BORDEAUX

De 2020 Bordeaux Futures wijnen worden gekenmerkt door hun elegantie

Het profiel is minder krachtig dan 2019, dat meer rijpe tonen had, maar heeft meer zijde, finesse, délicatesse en uitzonderlijke kleur, terwijl het voortreffelijk gestructureerd en evenwichtig is, wat een groot rijpingspotentieel suggereert. In ieder geval is dit een wijnjaar dat alle kenmerken heeft om met de tijd te verbeteren.

Grote Bordeaux Toekomst 2020

Op de linkeroever, van Saint-Estèphe tot Margaux, via Saint-Julien en Pauillac en niet te vergeten Pessac-Léognan, onderscheiden de Bordeaux Futures-wijnen van 2020 zich door hun kleur en structuur. De grote terroirs die niet onder waterstress hebben geleden, hebben grote wijnen voortgebracht, vol elegantie en bestand tegen de tand des tijds, terwijl ze toch vrij snel toegankelijk zijn.

Het is onmogelijk om de 2020 Bordeaux Futures wijnen van de rechteroever, Pomerol en Saint-Émilion in het bijzonder, te benaderen zonder de historische kwaliteit van de Merlots te prijzen. De kleuren zijn opmerkelijk en de sappen onthullen heerlijk fruit op een stevige tannische structuur. De wijnen van de Rechteroever Futures hebben sinds de eerste proeverijen voor veel enthousiasme gezorgd.

Het einde van het droge seizoen maakt niet noodzakelijk iedereen gelukkig en de zoete wijnen van Sauternes en Barsac 2020 speelden op de zenuwen van de wijnmakers. De beroemde edele rotting liet op zich wachten en er was reactiviteit en zelfopoffering voor nodig om dit wijnjaar 2020 tot een goed einde te brengen. De oogst is dus zeer klein, maar de geproduceerde wijnen zijn voortreffelijk, gekenmerkt door een zeer goed evenwicht en aromatische profielen die je doen watertanden van hebzucht.

Tot slot zijn de witte wijnen van Pessac-Léognan en de 2020 Bordeaux Dry White Futures overwegend succesvol, ondanks een zomerse hitte die had kunnen leiden tot de vrees voor een gebrek aan spanning en frisheid. De terroirs met klei-kalksteen leverden zeer fijne, smaakvolle en evenwichtige wijnen op, minder uitbundig dan in 2019 maar met een mooie finesse.

DE WIJNOOGST 2021 IN BORDEAUX

Bordeaux wijnjaar 2021: een veeleisend jaar

Na een historische trilogie vertoont het wijnjaar 2021 een heel andere identiteit dan zijn voorgangers.

Er zijn bijna evenveel 2021 wijnjaren in Bordeaux als er wijngaarden zijn, maar over het algemeen is het profiel van de wijnen er een van finesse, lagere alcoholpercentages, een zeer geurig aromatisch bouquet en uitzonderlijke frisheid.

Moeilijk weer in 2021 maar een gezond einde van het seizoen

Drie belangrijke gebeurtenissen maakten dit wijnjaar moeilijk voor de Bordeaux-eigendommen.

De historische vorst van 6, 7 en 8 april trof de wijngaarden toen de vegetatie al ver gevorderd was en veroorzaakte aanzienlijke schade in de meest gelatineuze terroirs. Bordeaux bleef echter tamelijk gespaard met een gemiddelde van 30% verliezen tegen 90% in bijvoorbeeld de noordelijke Rhônevallei, de Provence en sommige streken van Bourgondië. De meeste grote terroirs zijn gespaard gebleven.

Het grillige weer hield vervolgens aan in de vorm van nat en bewolkt weer tot juli. Nadat de bloei in bepaalde gebieden was afgeremd, was de druk van cryptogame ziekten sterk, zodat dagelijkse waakzaamheid en aangepaste middelen nodig waren.

Tot slot was eind september een cruciaal moment voor de keuze van de oogst. De regen leek zich in kleine dagelijkse doses te vestigen, wat sommige wijnbouwers ertoe aanzette te vroeg te oogsten. Voor degenen die ervoor kozen te wachten, was de beloning er met een uitzonderlijke maand oktober, waardoor de druiven langzaam een zeer goede rijpheid konden bereiken.

Weersomstandigheden die doen denken aan 2014 en 2017

De weersomstandigheden zijn in overeenstemming met een goed of zelfs zeer goed Bordeaux wijnjaar. De gemiddelde maximumtemperatuur tijdens de zomer lag iets hoger dan in 2017, 0,2°C hoger dan in 2014, met zonneshijnniveaus die min of meer identiek waren aan die van het wijnjaar 2017 in Bordeaux. Wat de neerslag betreft, valt er in de zomer veel minder neerslag dan in 2014.

BORDEAUX WIJNJAAR 2021

Een kwaliteit van wijn die afhangt van vele keuzes en parameters

Zoals u kunt zien, is 2021 geen homogeen jaar. De invloed van weersomstandigheden en microklimaten, de drainagecapaciteit van de bodem, de keuzes van de wijnbouwers tijdens het seizoen, de timing van de oogst... van het ene domein tot het andere, en zelfs van het ene terroir tot het andere, kan de kwaliteit van de wijnen sterk verschillen. Eén ding is zeker: de productie is laag, wat kwalitatief een goed punt is voor dit wijnjaar dat tijd nodig had om tot rijpheid te komen. Een grotere oogst zou waarschijnlijk geen bevredigende rijpheid mogelijk hebben gemaakt.

De grote wijnen van Bordeaux op het rendez-vous

Hebben de bescheiden terroirs geleden onder de productie van heterogene wijnen, de grote terroirs, in combinatie met de know-how en de huidige technische middelen van de gerenommeerde domeinen, liggen aan de basis van wijnen die, dankzij een bescheiden oogst en droge en zonnige klimatologische omstandigheden aan het eind van het seizoen, zeer aangename kenmerken en een sterke identiteit vertonen.

Profiel rode wijn

Sommigen spreken over 2021 in Bordeaux als een wijnjaar dat doet denken aan de vorige eeuw. Na een groot aantal zonnige, kleurrijke, warme en voluptueuze wijnjaren, brengt 2021 in Margaux, Saint-Julien, Saint-Estèphe of Pauillac frisheid met een meer "Atlantische" stijl. De rode wijnen van Bordeaux 2021, met name in Pomerol en Saint-Émilion, zijn elegant en verfijnd.

Zeer geurige aromatische boeketten witte wijnen

Uitstekende zuurgraad (frisheid, dynamiek en lengte)

Alcoholgehalte redelijker dan in zonnige wijnjaren (ver onder de 14°C die de laatste jaren gebruikelijk is geworden).

Profiel van droge witte wijnen

Terwijl het wijnjaar 2021 bij de rode wijnen grote wijnen bevat, maar heterogeen kan zijn, is de kwaliteit van de witte wijnen uit Pessac-Léognan en van andere grote labels in de Bordeaux-appellation Dry White onvoorwaardelijk uitzonderlijk. Dit is een mijlpaal wijnjaar met energie, complexiteit en lengte. Helaas zijn de hoeveelheden erg klein.

Profiel van de zoete witte wijnen

De kwaliteit van met name de Sauternes en de Barsac is opnieuw fenomenaal, dankzij een scenario aan het eind van het seizoen dat uiterst gunstig was voor de ontwikkeling van botrytis. Dit zullen echter zeer zeldzame wijnen zijn, aangezien sommige landgoederen in dit wijnjaar niet eens wijn hebben kunnen produceren.

Château Haut-Bailly Grand vin de Graves Pessac-Léognan



Château Haut-Bailly is niet alleen een van de meest prestigieuze wijndomeinen van Bordeaux, maar ook een van de meest geliefde. Elke gast wordt begroet met een onvergetelijke glimlach: een verrukkelijke combinatie van opwindende energie en geruststellende warmte. De glimlach is overal in Haut-Bailly, hij lijkt te weerkaatsen tussen de mensen, tegen de stenen muren en bomen en weerkaatst in de wijngaard, alsof hij de wijnstokken zegt met goedheid. Je wordt verwelkomd in een wijnmakerij van wereldklasse, en tegelijkertijd voel je je er meteen thuis.

De familie Wilmers, die sinds 1998 eigenaar is van Haut-Bailly, ondersteunt met hart en ziel de voortdurende 'sense-driven' vooruitgang van het chateau. Wijlen 'Bob' Wilmers, voorheen voorzitter van de M&T bank in New York, stond bekend om zijn humanistische praktijken, gebaseerd op een diep geloof in mensen. In een wereld van kritisch onderzoek en wantrouwen verdiende 'The Good Banker' vertrouwen en respect.

In het verlengde van deze filosofie belichaamt de nieuwe wijnmakerij van Haut-Bailly de wens om het menselijke aspect van het wijnmaken opnieuw te bevestigen en wijnmaker en wijnliefhebber dichter bij elkaar te brengen dan ooit tevoren. Want als goedheid de 'essentie' is van Haut-Bailly, hoe meer het gedeeld wordt, hoe sterker het wordt.

Voortdurend voorzichtige stappen.

Een ultiem respect voor het terroir houdt in dat men verder gaat dan het behoud van het bestaande, en dat men het land door veranderende tijden loodst om het beter te maken voor toekomstige generaties. De directeur van het kasteel, Veronique Sanders, is van mening dat elke nieuwe toevoeging aan het ecosysteem van Haut-Bailly niet alleen de impact op de omgeving moet minimaliseren, maar deze juist moet verbeteren.

De nieuwe wijnmakerij geeft Haut-Bailly meer functionele ruimte en een meer evenwichtige esthetiek. De golvende wijngaard die de wijnen een buitengewoon patchwork van smaken en aroma's geeft, strekt zich uit over het hele gebouw en zorgt voor continuïteit tussen het werk in de wijngaard en in de wijnmakerij, die zelf geworteld is in dezelfde zanderige, met grind bezaaide bodems.



Als je door de daktuin naar boven loopt, krijg je steeds andere perspectieven omdat het landschap om ons heen met de seizoenen mee evolueert. Net zoals een fles Château Haut-Bailly in de loop der jaren rijpt, zet de natuur ons op een weg van vertrouwen, geduld, ontdekking en verrassing.

Maak je eigen reflectie.

De degustatieruimte is een plaats van perspectief en doel. Het biedt een referentiekader waar de wijnmakerij, de wijnranken en het kasteel ons aan weerszijden omringen, met de wijn in het middelpunt. Bij het proeven van Château Haut-Bailly wordt u herinnerd aan het belang van het evenwicht tussen de krachten van de mens, de natuur en de ziel. Wij begrijpen dat alles zijn plaats heeft; alles is er niet voor niets - ook u zelf.

Essentie

Een lappendeken van wijnstokken spreidt zich uit over richels van zandige, met grind bedekte bodems die bovenop een laag zandsteen liggen. De bodems zijn versteend met de overblijfselen van prehistorische fossiele schelpen die diep in de aarde afdalen en een uitzonderlijke drainage en zeldzame mineralen bieden. In het hart van dit alles, op een steenworp afstand van het kasteelgebouw, ligt het kostbaarste juweel van Haut-Bailly: een eclectische cohort van oude wijnstokken die elk jaar weer ziel en tijdloze continuïteit aan de wijn verlenen.

Diversiteit, die complexiteit en consistentie geeft

Château Haut-Bailly is een van de meest prestigieuze Crus Classés de Graves, gelegen aan de poort van de stad Bordeaux. De 30 hectare grote wijngaard ligt in het hart van de appellatie Pessac-Léognan, op de linkeroever van de rivier de Garonne.

De mozaïekachtige wijngaard is samengesteld uit 60% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 3% Petit Verdot en 3% Cabernet Franc. Sommige percelen liggen maar liefst 20 meter hoger dan andere, wat de topologische diversiteit aantoont waar Haut-Bailly bekend om staat, en die zorgt voor een constante, uitstekende kwaliteit. De verscheidenheid aan bodems en het evenwicht tussen hoger en lager gelegen percelen, die

meer of minder hydrische druk op de wijnstokken uitoefenen, geven Haut-Bailly een uniek vermogen om zich aan te passen en te presteren in zowel nattere als drogere wijnjaren.

Een schat die al meer dan een eeuw bewaard wordt

Haut-Bailly heeft met succes 4 hectare (10 acres) eeuwenoude wijnstokken behouden, aangeplant door Alcide Bellot des Minières, eigenaar van Château Haut-Bailly aan het einde van de 19e eeuw. Dit ene perceel is ongewoon verweven met 6 wijnstokvariëteiten: 1/12 Carmenère, 1/12 Merlot, 1/12 Cabernet Franc, 1/12 Malbec, 1/12 Petit Verdot en 7/12 Cabernet Sauvignon.

Deze wijnstokken vormen het hart van Haut-Bailly, een fundamenteel onderdeel van zijn genetische opmaak. Hun zeldzaamheid, hun mystiek en hun voortreffelijke fruit zijn te proeven in elke fles van Château Haut-Bailly.

Een delicate aanpak

In Haut-Bailly is men er zich terdege van bewust dat delicaat en nauwgezet werk bijdraagt tot de verfijning van de wijnen. De nadruk wordt gelegd op de manuele interventie in de wijngaard, uitgevoerd door mensen die uitzonderlijk in hun vak zijn geïnvesteerd. Het sorteren begint al in de wijngaard, waar de plukkers proberen alle ongewenste bessen te verwijderen. Na de ontsteeling passeren de druiven langs een enkele, zacht vibrerende sorteertafel waar de handen klaar staan om alle minder dan perfecte bessen eruit te plukken voordat ze rechtstreeks in de vaten gaan.

Behoud van uniciteit en karakter

Dankzij de vinificatie per perceel kunnen de wijnbereiding en de assemblage nauwkeuriger gebeuren, zodat elk micro-perceel van de wijngaard optimaal tot zijn recht komt. Dertig betonnen kuipen maken het mogelijk om de evolutie van elk perceel op de voet te volgen. Ons doel is om het fruit te behouden en fluweelzachte tannines te extraheren met behulp van temperatuurregulering en zachte remontages. Het unieke karakter en de eigenheid worden bewaard en geanalyseerd, zodat ze op meesterlijke wijze kunnen worden samengevoegd en de sensualiteit van het terroir van de Graves in de wijnen van Haut-Bailly tot uiting kan komen. De rijping duurt 16 tot 18 maanden en vindt plaats in Franse eiken vaten, geselecteerd uit 6 verschillende kuiperijen.

Vooruitdenken

Een filosofie van innovatie en de wil om grenzen te verleggen dwingt Haut-Bailly ertoe om projecten op te zetten die werkelijk baanbrekend zijn: van onderzoek naar de belangrijkste moleculen die betrokken zijn bij de evolutie van de wijnaroma's tijdens de rijping tot het samenwerken met deskundigen aan de ontwikkeling van zachtere snoeitechnieken die de sapstroom van de wijnstokken respecteren. Oenoloog Gabriel Vialard, technisch directeur van Haut-Bailly, stimuleert progressieve veranderingen door te experimenteren en tegelijkertijd de traditionele waarden van het domein in stand te houden. Hij is een discreet maar efficiënt ambachtsman, die zijn benadering van het wijnmaken tempert door een neiging tot reflectie en voortdurende her-evaluatie.

Een langdurige samenwerking met de Universiteit van Bordeaux draagt bij aan het opleiden en stimuleren van de volgende generatie wijnmakers, terwijl het lidmaatschap van verschillende onderzoeksgroepen tot tastbare resultaten en technologische doorbraken heeft geleid.



CHATEAU HAUT-BAILLY

In voorraad Grapes House of wines:

Vele millésimes op bestelling enkel te verkrijgen. Maastrandse Wijnvrienden korting -10%

Château Haut-Bailly staat bekend als een van de meest elegante wijnen ter wereld. Het karakter van deze wijn is een aaneenschakeling van onwaarschijnlijke paradoxen. Het is even complex als evenwichtig: weloverwogen en discreet, krachtig en zacht, onmiddellijk en tijdloos. Elk wijnjaar is uniek en trouw aan zichzelf, net zoals elk wijnjaar consistent en trouw is aan het onbetwistbare karakter van Haut-Bailly.



HAUT-BAILLY.II | LA PARDE HAUT-BAILLY

In voorraad Grapes House of wines

La Parde de Haut Bailly 2016 schapprijs 48,00 Maastrandse Wijnvrienden korting -10%

La Parde Haut-Bailly, voor het eerst geproduceerd in 1967, is omgedoopt tot Haut-Bailly.II vanaf het wijnjaar 2018. Het is een echte "Second Wine" en een van de eerste in zijn soort. Gemaakt van druiven geteeld op dezelfde bodems, gesorteerd met dezelfde zorg en gevinifieerd met dezelfde expertise als de Grand Vin, brengt hij het plezier en de karakteristieke verfijning van Haut-Bailly over. Zijn expressies hebben minder tijd nodig om zich volledig te openbaren, zodat men er sneller van kan genieten.

HAUT-BAILLY·II

2020

Haut-Bailly·II is proud to be a reflection of the *grand vin*. This wine comes from a strict selection and offers a capacity for more immediate pleasure. A second wine model, it is also the symbol of a second generation that will write an additional chapter of the Wilmers family at Haut-Bailly.

This new label is of course different from that of its elder by the absence of the mention "Chateau", and restores the dot - touch of modernity - that existed on the labels of Haut-Bailly until 1985. The touch of red, matching the capsule is synonymous with energy and discreet elegance.

The blend is a composition of parcels marked with freshness and fruit, built upon a suave, elegant structure. Reflecting the virtues of the grand vin, Haut-Bailly·II can be enjoyed young, although it also has good ageing potential.

Haut-Bailly·II 2020 is an intense second wine with a harmonious structure, coloured and dense with powerful yet smooth tannins.

Harvest dates: September 9th to 25th

Blend:

54% Merlot

46% Cabernet Sauvignon



HAUT-BAILLY · II

2019

Renamed Haut-Bailly·II in 2018, this second wine model is reflection of the grand vin.

This new label is of course different from that of its elder by the absence of the mention "Chateau", and restores the dot - touch of modernity - that existed on the labels of Haut-Bailly until 1985. The touch of red, matching the capsule is synonymous with energy and discreet elegance.

The blend is a composition of lots marked with freshness and fruit, built upon a suave, elegant structure. Reflecting the virtues of the grand vin, Haut-Bailly·II can be enjoyed young, although it also has good ageing potential.

Haut-Bailly·II 2019 is a balanced and elegant wine. Voluptuous Merlots bring an aromatic freshness, enhanced by silky tannins. The second wine is soft, with a beautiful roundness.

Harvest dates: September 23rd to October 10th

Blend:

60% Merlot

40% Cabernet Sauvignon



HAUT-BAILLY · II

2018

La Parde de Haut-Bailly, born in 1967, has been renamed after 50 years of existence. As a second wine model, the name came spontaneously : Haut-Bailly.II.

This "N°II" is proud to be a reflection of the grand vin ; this wine comes from a strict selection but with a capacity for more immediate pleasure. This new label will also be the symbol of a second generation that will write an additional chapter of the Wilmers family at Haut-Bailly – the construction work that began in the summer of 2018 reveals the dynamic character of the property.

This label is of course different from that of its elder by the absence of the mention "Chateau", and restores the dot - touch of modernity - that existed on the labels of Haut-Bailly until 1985. The touch of red, matching the capsule is synonymous with energy and discreet elegance.

The blend is a composition of lots marked with freshness and fruit, built upon a suave, elegant structure. Reflecting the virtues of the grand vin, Haut-Bailly.II can be enjoyed young, although it also has good ageing potential.

The 2018 vintage is voluptuous and forms a colorful and dense wine, with a nice aromatic complexity. This wine is rich and powerful.

Harvest dates: September 17th to October 9th

Blend:

65% Merlot

35% Cabernet Sauvignon





LA PARDE
HAUT-BAILLY

2017

Created in 1967, La Parde Haut-Bailly celebrated its 50th anniversary in 2017. Produced from the same plots as Château Haut-Bailly and using the same methods, La Parde Haut-Bailly is the result of rigorous selection. It has earned an admirable reputation over the years and become a model for second wines.

The blend is a composition of lots marked with freshness and fruit, built upon a suave, elegant structure. Reflecting the virtues of the grand vin, La Parde can be enjoyed young, although it also has good ageing potential.

La Parde Haut-Bailly 2017 is characterised by voluptuous merlots and deep colour, with a fruity, blackcurrant and smoky nose. This wine is sweet, elegant and offers good length.

Harvest dates: September 13th to 29th

Blend:

65% Merlot

35% Cabernet Sauvignon





LA PARDE
HAUT-BAILLY

2016

Created in 1967, La Parde Haut-Bailly celebrates its 50th anniversary in 2017.

Produced from the same plots as Château Haut-Bailly and using the same methods, La Parde Haut-Bailly is the result of rigorous selection. It has earned an admirable reputation over the years and become a model for second wines.

La Parde's label has evolved over time and a further enhancement was made from vintage 2015 to contribute again to its readability.

The blend is a composition of lots marked with freshness and fruit, built upon a suave, elegant structure. Reflecting the virtues of the grand vin, La Parde can be enjoyed young, although it also has good ageing potential.

La Parde Haut-Bailly 2016 shows an exceptional level of selection for a second label. In this 2016 vintage, it stands out for its impressive density and structure, as well as a great aromatic finesse.

It offers an attractive floral perfume, followed with juicy dark fruits. It is a soft and powerful wine, with silky tannins which come together to showcase Haut-Bailly's signature qualities of both balance and elegance.

Harvest dates: September 26 to October 18

Blend:

47% Merlot

47% Cabernet Sauvignon

6% Cabernet Franc



CHATEAU HAUT-BAILLY

CRU CLASSÉ DE GRAVES

2020

A YEAR OF REINVENTION

2020 is a vintage that was filled with unprecedented challenges, but also highlighted the incredible power of adaptation and our capacity to think on our feet. It was a year in which we faced the threat of spring frosts, resisted mildew in June, drought during the summer, and were spared the hail in May, June and August. It was also a year that required us to respond to new health conditions imposed by the global pandemic. We are particularly grateful for the dedication, vigilance and reactivity of our teams in organising the work in the vineyard, which was a key factor in the success of this year.

WEATHER CONDITIONS

The winter was marked by heavy rainfall from November 2019 to March 2020, although January and February were fairly mild and dry, which facilitated the progress of pruning and vineyard maintenance. Precipitation from March to June broke records. Budburst was particularly early. So when France went into lockdown on March 17th, we went straight to work to manage the rapid and proliferating growth in the vineyard.

Frost hit several plots during the nights of March 25th and 26th and caused localised damage destroying the most developed buds. Straw bales were lit several times to combat this threat, which has become frequent in recent vintages. Warm temperatures at the end of April (25-26°C) stimulated vine growth requiring additional seasonal workers from April 20th onwards. The reinforced team in the vineyard was able to work in safe conditions, respecting health guidelines.

The intense rains from May 1st to 11th were equivalent to two months of rainfall. The soils were saturated and difficult to work. This is when a first miracle appeared: hot, dry conditions allowed for early flowering (two weeks early) for the Merlot between May 10th and 25th, and for the other grape varieties in a more homogenous and grouped manner, from May 18th to 22nd. The first fortnight of June was dreary and vulnerable to mildew. The closure of the bunches ended around June 15th, almost three weeks earlier than usual.

Beginning on June 20th summer finally arrived when the weather changed radically (2nd miracle): hot and historically dry in July, and until August 11th with only 5 mm of rain for more than 50 days, punctuated by peaks of heat (> 40°C) on July 30th, and between August 7th and 12th. This short-lived drought did not affect our plots, whose root system was able to reach the water reserves in the deep layers of soil formed during spring. The early veraison - from July 14th onwards - was heterogeneous.

From August 11th to August 13th, a few thunderstorms finally brought cooler weather and some rain (40 mm), enabling the veraison to be completed and relieving the hydric stress of the young vines.

HARVEST

Early picking (September 9th to 25th) was carried out under exceptional weather. The vines were magnificent. Our harvest team was remarkable for its efficiency, mutual help and solidarity. The joy of picking a promising vintage was palpable.

The grapes were ripe, fruity, full of sugar and very concentrated. Yields are similar to those of 2010.

WINES

The first tastings have shown an incredible homogeneity, with generous colour and density. The wines offer freshness but also complexity, depth, texture and the elegant tannins which characterise Haut-Bailly. Powerful and rich wines are to be expected from a sunny vintage.

Nature, more than ever, in the extraordinary context of the year, was a saving grace for us. It tested our courage and our capability to reinvent, but in the end it was favorable to us. The quality of this vintage leads us to believe that determination, tenacity and passion can be rewarded. An exceptional terroir and skilled winemakers are always a winning equation. We will all remember 2020... and are proud of having produced a very fine vintage!

Harvest: September 9th to 25th

Blend Château Haut-Bailly 2020 :

52 % Cabernet Sauvignon

42 % Merlot

3 % Cabernet Franc

3 % Petit Verdot

Blend Haut-Bailly-II 2020 :

54 % Merlot

46 % Cabernet Sauvignon

CHATEAU HAUT-BAILLY

CRU CLASSÉ DE GRAVES

2019 ENERGY

WEATHER CONDITIONS

Unprecedented weather and extreme seasons!

Winter 2019 was short-lived. After a particularly cold January, February was exceptionally mild (28°C). The early budburst (15 days in advance) gave us fears of spring frosts, which were fortunately avoided thanks to the nighttime mobilization of our team. On five separate occasions, fires were lit to fight against this risk (March 27th & 28th, April 13th, May 5th & 6th).

An unusual freshness in May slowed the growth of the plant and returned us to a traditional growing calendar.

Spring ended with several successive heat waves from the end of May, followed by two intense periods in June (26th & 27th) and July (22nd-25th).

The early summer weather accelerated the vegetative development and the vine demonstrated once again its incredible resistance. Generous growth encouraged us to perform green harvests.

At the end of July, a providential storm during a period of drought gave us 40mm of rain and allowed a quick and homogeneous veraison, along with the cooler temperatures of early August.

Maturation developed in ideal weather conditions, with alternating warm and sunny days with cool nights.

HARVEST

After a fine summer and a magnificent month of September, the harvest took place from September 23rd to October 10th in favorable conditions.

A generous crop was handpicked by a high-spirited troop of international pickers.

The sugar concentration of the grapes, their phenolic richness and a natural acidity are signs of a great vintage.

The vinification took place at 24°C in order to preserve the perfect freshness and elegance despite the high degrees in alcohol.

WINES

Charming Merlots and structured Cabernets.

The wines are ripe, rich and aromatic. They offer balance, generosity as well as precision.

2019 is a wine of style and depth, a wine of balance, power and purity.

Harvest: September 23rd to October 10th

Blend Château Haut-Bailly 2019:

56 % Cabernet Sauvignon

36 % Merlot

4 % Petit Verdot

4 % Cabernet Franc

Blend Haut-Bailly, II 2019:

60 % Merlot

40 % Cabernet Sauvignon

CHATEAU HAUT-BAILLY

CRU CLASSÉ DE GRAVES

2018

FREEDOM

2018 was a year of extremes : the excessive rainfall of winter and spring was followed by drought with a long sunny summer for more than four consecutive months ... rare and ideal!

WEATHER CONDITIONS

From December 2017 to May 2018, Bordeaux had 800 mm of rain, the equivalent of an entire year of rainfall.

Spring was cold and the vintage started late.

June was hot and humid! A virulent mildew threatened the entire French vineyard. This pressure extended until early August. Unfortunately our vineyard was not spared.

Mid-July, the same day that France won the football World Cup, the trend of the vintage was reversed. Summer was dry and hot (the hottest since 2003 and 1947). The speed of the vine growth was rapid and the water sufficiency stimulated the enlargement of the berries. These conditions made it possible to make up the vegetative delay of spring, the vintage was earlier than initially expected.

The hot summer followed by a beautiful late season was favorable to maturation, and the high temperatures, close to those of 2016 and 2010, were particularly useful for the colouring and aromatic potential of the grapes and to promote the synthesis of anthocyanins.

HARVEST

The summer, fine, warm and sunny, continued advantageously in September and October, and provided us with exceptional conditions to achieve a "made to measure" harvest: fifteen days of picking over four weeks. The harvest began quietly with the Merlots on September 17th. Petit Verdots, Cabernets Francs and Cabernets Sauvignons were picked from October 1st to 9th.

Paradise after a hellish spring!

Careful and meticulous sorting was carried out by an incredibly international and dedicated team of pickers... and efficiently completed by a destemming process (Cube and Viticlean) and a high-performance vibrating sorting table.

Given the high alcoholic degrees, the fermentations were longer than usual.

If the quantity is small, the quality is remarkable.

The WINES are full of colour, dense, structured and expressive. Opulence and exceptional quality for a solar vintage.

Harvest dates : September 17th – October 9th

Blend Château Haut-Bailly 2018 :

55 % Cabernet Sauvignon

35 % Merlot

5 % Petit Verdot

5 % Cabernet Franc

Blend Haut-Bailly II 2018 :

65 % Merlot

35 % Cabernet Sauvignon

CHATEAU HAUT-BAILLY

CRU CLASSÉ DE GRAVES

2017

THE WONDER OF NATURE

WEATHER CONDITIONS

After a harsh winter and a mild spring, the 2017 vintage began early with bud break on March 25th. During the nights of the 27th and 28th of April there were frosts of an intensity rarely seen in Bordeaux. This frost caused damage to our lower plots but spared our parcels of old vines.

And then nature took its course, with a warm spring favouring fast growth in the vineyard, further emphasising the early nature of the vintage. Flowering (which took place from the 20th- 25th May) was two weeks ahead of usual. As for the plots affected by the frost, vegetative growth was truly remarkable. The base of the vines showed intense regrowth, which had the effect of limiting the production of fruit and second-generation clusters.

Exceptional rainfall in late June (120 mm in three days) reduced any risk of hydric stress. However, the weather conditions of July and August, with limited rainfall, meant that overall 2017 will be recorded as one of our driest vintages – along with 2000, 2005 and 2012.

During the summer, the alternation of hot and cool days gave us favourable conditions for ripening. Veraison began early (at the end of July) and was particularly regular throughout the vineyard.

HARVEST

The precocity of the vintage meant an early harvest, beginning with the Merlots on September 13th. The Cabernets Francs and Petits Verdots were picked during the beautiful day of September 22nd. The Cabernets Sauvignons were also harvested in ideal conditions, from September 25th to 29th.

WINES

The Merlots of 2017 are both fruity and balanced. Cabernets offer a pleasant aromatic freshness and savoury tannic structure with good density. The overall yield of the vintage is quite low. The 2017 blend of Haut-Bailly is particularly floral and is composed of those parcels spared by Mother Nature – the plots of old vines which make up the historic heart of the vineyard.

Harvest dates : September 13th – 29th

Blend of Château Haut-Bailly 2017:

60% Cabernet Sauvignon

32% Merlot

4% Petit Verdot

4% Cabernet Franc

Blend of La Parde Haut-Bailly 2017:

65% Merlot

35% Cabernet Sauvignon

CHATEAU HAUT-BAILLY

C R U C L A S S É D E G R A V E S

2016

LE BONHEUR

WEATHER CONDITIONS

The 2016 growing season was marked by extremes, records and luck. The two extreme situations were torrential rain in winter and spring amounting to a full year's normal precipitation (the first record), followed by a tremendously dry, sunny autumn (2016 was even hotter around the world than the previous record holders, 2014 and 2015). Wet, mild weather from January to March brought about early bud break. The rain continued throughout the spring, accompanied by low temperatures.

Then three lucky breaks occurred:

1. A wonderful window of opportunity opened up during the wet spring; it was wide enough to enable flowering to take place quickly and evenly. Capricious spring weather nevertheless implied a late-ripening year, so we very much hoped for a fine Indian summer. Fortunately, beautiful warm weather set in beginning on June 24th, by which time 80% of the precipitation in 2016 had already been recorded. On the contrary, the month of July will be remembered for high temperatures and the total absence of rain.
2. Thanks to two light showers on July 30th and August 4th, véraison (colour change) took place as evenly as flowering did. Conditions at the height of summer (26% more sunshine than usual, accompanied by water stress) were ideal for ripening. In addition, the temperate range, i.e. the gap between highs and lows, set new records. Cool nights locked in fresh fruit aromas and were conducive to the synthesis of anthocyanins. Despite drought conditions (this was the driest summer in Bordeaux since 1893), water stress was only moderate. Vines in all plots, including the estate's great gravel terroirs, took advantage of deep rooting enhanced by working the soil. The vines were thus able to seek nourishment from a water table filled to the brim by spring showers.
3. Third lucky break: miraculous rainfall on September 13th giving a new impetus to ripening. The leaves stayed green until October and the vines looked every bit as beautiful as in 2015. The doubts we had in spring gradually gave way to joy.

HARVEST

The beautiful, warm, sunny weather continued into September and October. These two outstanding months enabled grapes in every plot to reach perfect ripeness. Picking began on the 26th of September and there was no need to hurry. Merlot grapes were harvested over ten mornings, until the 6th of October. We waited until the 11th of that month to start on Petit Verdot, Cabernet Franc, and Cabernet Sauvignon. This amounted to fifteen days of picking spread over four weeks, during which gorgeous, large bunches could be picked at the ideal moment! The Merlot grapes were big, whereas the Cabernets were very small. Yields were generous, on the whole, and the fruit was in superb condition.

The WINES are deeply-coloured, with round tannin and high phenolic content. The Merlot wines have wonderful fruit, whereas the Cabernets display high-quality tannin and an extraordinary texture. 2016 is fruity, concentrated, powerful, and elegant. Great years always come in pairs...

Harvest dates: September 26 – October 18

Blend of Château Haut-Bailly 2016:

*53% Cabernet Sauvignon
40% Merlot
4% Petit Verdot
3% Cabernet Franc*

Blend of La Parde Haut-Bailly 2016:

*47% Merlot
47% Cabernet Sauvignon
6% Cabernet Franc*

CHATEAU HAUT-BAILLY

CRU CLASSÉ DE GRAVES

2015

2015 was the hottest year on record worldwide and ensured peace and serenity to all winegrowers. The two main characteristics of the 2015 vintage are:

1. Ideal weather: sufficient water reserves, a warm spring conducive to good bud break then flowering, and a warm, dry, summer which halted vegetative growth and enhanced ripening.
2. A beautiful, manicured vineyard until late autumn: ripe dark grapes contrasted with the vibrant green of the healthy leafage... an aesthetic appeal promising a tasting pleasure.

WEATHER CONDITIONS 2015 was a year of early phenological maturity despite late budbreak that occurred around April 15th. Replenished over the winter – and the two previous years – the water table enabled the vines to cope with drought conditions. As Emile Peynaud said: "The lesser vintages pave the way for the great ones..." Spring was wonderful and the budbreak, quick and even, was the first factor in the vintage's overall regularity. The weather was warm and dry, with ideal conditions during the crucial phases of flowering, fruit set, and bunch closure. June and July were marked by intense heat and the total absence of rain. Drought set in and caused moderate water stress that called a halt to vegetative growth. This early water stress reminds Denis Dubourdieu of the 2005 vintage. The vines proved their ability to resist.

Providential showers in late July brought on quick *véraison* (colour change), focused over 15 days only. Two assets from the start in this vintage: a quick, even flowering in June and an equally quick, even *véraison* in late July-early August.

The vines were splendid and healthy looking from August until the end of the harvest with a magnificent leaf canopy and well-distributed bunches of deeply-coloured grapes. It indicated a great vintage. The weather in August was cooler than usual and helped preserve the aromatic potential of the grapes. Analyses of maturity showed high sugar levels – midway between 2009 and 2010. The grapes were perfectly ripe and healthy. The harvest looked fantastic. 2015 was now promising to be an outstanding vintage. Climatic conditions from spring onward were virtually perfect and the vines were in excellent shape.

HARVEST The head start in spring was maintained throughout the growing season. The harvest took place from September 15th to October 8th in a serene atmosphere thanks to ideal weather. The château's faithful team of experienced pickers included only 4 new members.

Ripeness and quality of the grapes made sorting almost unnecessary in the vineyard as well as in the cellar. The Merlot grapes came in at 14° potential alcohol – a sign of good maturity – and most of the Cabernets at 13.5°. A newly planted plot of Petit Verdot produced superb grapes. The harvest was spread over 4 weeks; picking took place on 9 days and 6 half days. The consistency of the quality in every plot is the hallmark of a truly fine vintage.

WINES Yields were much higher for the Merlots than for the Cabernets. The Merlot wines are structured, fruity, deeply-coloured and concentrated. The Cabernets display richness and class, with the unctuousness that characterises the best vintages.

The outstanding weather in 2015 resulted in rich, fruity wines with great balance and excellent structure. Made from very ripe fruit, they have a perfect harmony and a remarkable underlying softness. Powerful Cabernets dominate the blend. Rich, fleshy and dense, they harmonise with the well-structured Merlots. The Petits Verdots are dark and spicy, and bring a touch of complexity to the wine.

Harvest: September 15 to October 8

Blend of Château Haut-Bailly:

60% Cabernet Sauvignon

36% Merlot

4% Petit Verdot

CHÂTEAU KIRWAN 3ième Grand Cru Classé MARGAUX



HET VERHAAL

Waar komt de naam Kirwan vandaan, die in onze oren klinkt als een term van elders? Zijn muzikaliteit doet denken aan noordelijker streken dan die van zijn wijnstokken, aangeplant op het plateau van Cantenac. Het kasteel, dat getuige is van de gouden eeuw van Bordeaux, draagt de naam van een groot geslacht van Ierse kooplieden. Mark Kirwan erfde het landgoed in 1760, toen hij trouwde met een van de dochters van Sir John Collingwood, een Engelse handelaar in Bordeaux.

De wijnen van het domein hebben al een stevige reputatie. Hun reputatie zal blijven groeien. De nieuwe eigenaar noemde de wijngaard naar zichzelf om buitenlandse handelaren in staat te stellen zijn wijnen beter te onderscheiden dankzij de nu Angelsaksische klank. Door Thomas Jefferson, een verlicht wijnliefhebber en destijds Amerikaans ambassadeur in Frankrijk, als de op één na belangrijkste wijn bestempeld, kregen de wijnen van Kirwan pas onder zijn pen een nieuwe uitspraak en schrijfwijze, "Quirouen".

DE WIJNGAARD

Als een oceaan van wijnstokken op de hoogten van het Cantenac plateau, domineert de Kirwan wijngaard de Margaux appellation. De rijen wijnstokken strekken zich uit zover het oog reikt achter het kasteel, de orangerie en de wijnmakerij. De blik gaat verloren in de observatie van deze grind- en kleigroep waar de wijnstokken zich over 37 hectare uitstrekken. Het geoefende oog zal in de verscheidenheid van de bodems van dit terroir de complexiteit van de wijnen van Kirwan kunnen aflezen.

Château Kirwan zal verbazen over de rijkdom van de vijfendertig percelen van deze wijngaard en proberen de subtiliteiten te ontcijferen die de grote wijnen kenmerken: de vlezigheid en het evenwicht van de Merlots van het "Cabinet Ouest" waar de laminietklei overheerst. Dichter bij het château zal hij verrast en verblind worden door de reflecties van de zon op het oppervlak van het grind van het perceel in het hart van

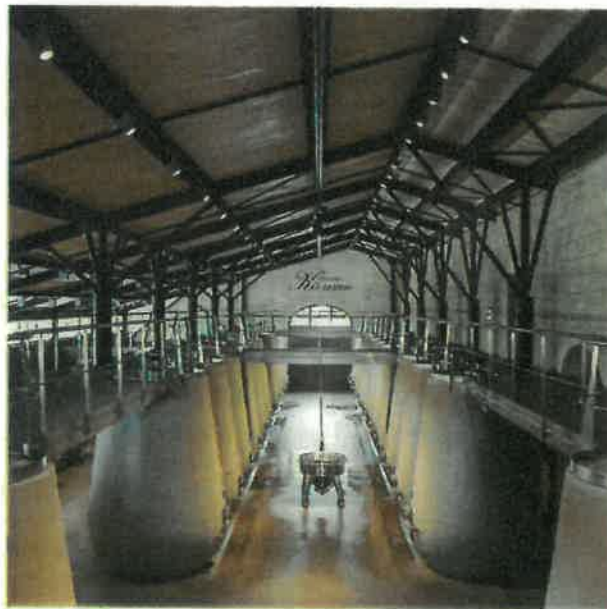
het domein, "Maand juni", gunstig voor de rijping van de Cabernet Sauvignon en de fluwelen tannines van Kirwan.

Alles begint in de wijngaard met het werk in de grond: rooien, inbinden en verwijderen van bladeren leiden tot het plukken, ook met de hand, van de volledig rijpe vruchten. De trossen en de bessen gaan door de deskundige handen van de sorteerders en vervolgens, partij per partij, naar de kuipruimte. Dan begint het niet minder nauwgezette werk van de gisting. Onderbroken door dagelijkse proeverijen die het aantal en de duur van de pompbeurten bepalen, kan het vattingproces tot 25 dagen duren.

De wijnen van het domein worden niet gemaakt, ze komen voort uit een interpretatie, geïnitieerd in de wijngaard en nauwgezet uitgevoerd in elke fase van de vinificatie. De assemblage, een werk van geduld en grote deskundigheid, wordt uitgevoerd door de oenoloog *Éric Boissenot*, de algemeen directeur van het domein, *Philippe Delfaut* en *Rodrigo Laytte*, de technisch directeur. De toekomstige wijnen worden vervolgens overgebracht naar de 50% nieuwe houten vaten van de rijpingskelder voor een periode van 20 maanden, nauwelijks verstoord door de traditionele bewerkingen van het fijnmaken met eiwit en het rekken met kaarsen.

PROEVEN

Laat de tranen van de wijn langzaam langs de zijkant van het glas lopen en inhaleer. Fruitig, bloemig, kruidig of mineraal, het karakter is duidelijk vanaf de eerste neus. Dan, langzaam, in contact met de lucht, komen de aroma's vrij, evenals de sensaties. De contouren worden duidelijker in een tweede adem. De wijn geeft uitdrukking aan zijn geur en manifesteert zich in zijn complexiteit. Zijn identiteit wordt geschetst in een palet van aroma's. In Kirwan, stralen de grote nectars fruitige aroma's uit. Klimatologische omstandigheden, de mysteries van het mengen en de alchemie van het rijpen, de dominante smaken variëren. Zwart en rood fruit wisselen elkaar af, rode bessen, zwarte bessen, bramen of zwarte kersen... Kruidige tonen van grijze of witte peper komen ook naar voren in deze eerste momenten, nog voordat de wijn geproefd is, vermengd met de zoetheid van vanille, zoethout of kaneel, afhankelijk van het jaar.



Bij Kirwan staat wijn in het middelpunt van alles. Elk wijnjaar is een openbaring, het resultaat van een jaar lang zorg en aandacht in de wijngaard. Ongeduld en hoop volgen op de lange maanden van opslag wanneer het tijd is om te proeven. Onveranderlijke gebaren van een ceremonie waar de aroma's van de nieuwe nectar worden onthuld. Hier gaat het oog vooraf aan de neus.

De wijnen van het domein openbaren zich eerst aan het oog in de complexiteit van hun kleur. Je kunt je ogen strelen tegen het fluweel dat ze siert. Laat u meeslepen door hun schommelingen in het glas, die de schittering van een robijn of vermiljoenrood onthullen, de intensiteit van een karmijn of paars, of de diepte

van een bijna zwarte granaat, doorkruist als een okerflits. Dan, om ten volle het moment te proeven wanneer, in de mond, ze zich eindelijk overgeven.

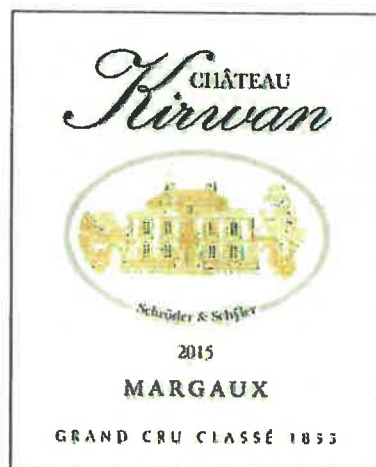
Een zachte aanzet, gevolgd door de geur van een kantige Margalaise kenmerken hen. Rijp fruit, fijne tonen van specerijen, vanille of roze bessen, fluweelzachte tannines, aroma's en nuances variëren naargelang het oogstjaar. Cabernet Sauvignon en Petit Verdot geven de grote wijn van Kirwan een complexe en krachtige structuur, aangevuld met de rondheid van de Merlot en de delicate van de Cabernet Franc. De tweede wijn, Charmes de Kirwan, is frisser, ronder en soepeler, met hoofdzakelijk fruitige aroma's.

In voorraad Grapes House of wines:

Vele millésimes op bestelling enkel te verkrijgen. Maaslandse Wijnvrienden korting -10%

Château Kirwan 2015 69,00

K de Kirwan 2019 29,00



2015, le grand millésime que nous attendions

Conditions

Après des années délicates en 2011, 2012, 2013, puis très encourageante en 2014, **nous tenons ce grand millésime qui comblera tous les amateurs de Bordeaux.**

Ce millésime restera dans les annales, tout particulièrement à Margaux : c'est **l'année la plus sèche depuis 2005**. Seulement 214 mm de pluie pendant toute la période active de la vigne qui va d'avril à septembre, et seulement 504 mm sur toute l'année.

Avec de bonnes réserves hivernales, les sols ont correctement résisté à la sécheresse du printemps et de l'été, jusqu'au mois d'août. Le stress hydrique a été primordial pour entraîner l'arrêt de croissance précoce. A ce moment-là la vigne devait aussi faire face à une vague de chaleur en juillet (24 jours >25°C dont 10 > 30°C). Fin juillet, comme les vignerons, elle s'est mise en congés. C'était sa façon de résister à la sécheresse et à la chaleur. De fait la véraison traînait. Ce n'est que début août, le 7 exactement, lors de la 1ère vraie pluie de la saison (15mm) que la véraison s'est accélérée, permettant enfin à la phase maturation de démarrer.

Six semaines plus tard, le 18/9, nous commençons à cueillir le merlot. 22 jours après, soit le 9 octobre, nous fêtons la fin des vendanges, avec le sourire et la certitude d'avoir contribué à quelque chose de beau.

Ce millésime, nous ne l'oublierons pas de sitôt, car il inaugure notre nouveau cuvier. Un investissement important dans la vie d'une propriété, murement réfléchi, et conforme à nos ambitions qualitatives.



Cueillette en petites cagettes de 6 kg, transfert des raisins par gravité dans 37 cuves (pour 37 ha). C'est le béton qui a été choisi pour ces cuves en forme de tulipe, qui permettent des vinifications très douces et précises, en parfaite adéquation avec notre sélection parcellaire.

CHATEAU KIRWAN – CANTENAC – 33460 MARGAUX – FRANCE

Tél. : + 33 (0)5 57 88 71 00 – Fax : + 33 (0)5 57 88 77 62 – www.chateau-kirwan.com

Contact Commercial et Presse : Mme Sophie Schyler-Thierry * sophieschyler@chateau-kirwan.com Chargée de communication : Marielle Didry
Facebook_ Château Kirwan - Grand Cru Classé 1855 * Twitter_ Chateau_Kirwan

2015 est comme chaque grand millésime une réussite en termes d'équilibre.

L'alcool (13.9 % tout de même) est imperceptible, parfaitement balancé par une acidité naturelle rafraichissante (pH 3.7) et une teneur mesurée en tanins (IPT 65). **Ces tanins donnent au vin une épaisseur toute veloutée. L'ensemble est merveilleusement fruité, raffiné, gourmand, beaucoup plus tactile que musclé, totalement Margaux.**

Vendanges : du 18 septembre au 9 octobre

Tri : manuel

Rendement : 51 Hl/Ha

Production totale : 20 000 caisses

Proportion Grand Vin/Second vin :

51 % Château Kirwan - 49 % de Charmes de Kirwan

Fermentation :

Levures et bactéries sélectionnées

Températures de fermentation autour de 25 °C

Fermentation alcoolique et malolactique simultanées.

Macération de 18 à 25 jours

Assemblage :

■ 50% Cabernet Sauvignon ■ 35 % Merlot ■ 10 % Cabernet-franc ■ 5 % Petit Verdot

Elevage : 18 mois en barriques dont 50 % neuves

Titre alcool : 13,5 %

Date de mise en bouteille : 2 Mai 2017

Vin de presse : 13 % Vin de presse

DEGUSTATION

Une couleur sombre profonde donne immédiatement le ton du millésime. On s'attend à une grande concentration. Ce que confirme le nez riche et complexe où se mêlent les fruits noirs et les épices comme le poivre doux, la cannelle et la vanille.

En bouche, l'attaque est fraîche et ample en même temps. Une impression de volume qui se poursuit en milieu de bouche alors que des tanins veloutés se développent progressivement en donnant du corps au vin, sans jamais être agressifs. Tout est équilibre. Quelques notes de cacao et café viennent compléter la large palette aromatique jusque dans la finale qui s'étire longuement, soutenue par les tanins d'une extrême maturité.

Alors que certains seront tentés de le boire jeune tant il charme les papilles, je conseille d'attendre quelques années car tous les ingrédients sont présents pour un long et prometteur vieillissement.

Philippe Delfaut – Directeur général ■ Août 2017

CHATEAU KIRWAN – CANTENAC – 33460 MARGAUX – FRANCE

Tél. : + 33 (0)5 57 88 71 00 – Fax : + 33 (0)5 57 88 77 62 – www.chateau-kirwan.com

Contact Commercial et Presse : Mme Sophie Schyler-Thierry · sophieschyler@chateau-kirwan.com · Chargée de communication : Marielle Didry
Facebook_ Château Kirwan - Grand Cru Classé 1855 · Twitter_ Chateau_Kirwan

CHÂTEAU TURCAUD 1ères Côtes de Bordeaux



Château Turcaud, grote Bordeaux wijnen in Entre Deux Mers

De erfenis van een passie

In 1973 investeerden Maurice Robert en zijn vrouw Simone in Château Turcaud en kochten het. Beiden Charentais van geboorte, groeiden zij op te midden van de wijngaarden tussen Saintes en Cognac. Zij kwamen in 1964 in de Gironde aan en in 1970 trad Maurice in dienst bij een groot vakman, André LURTON, met wie hij 8 jaar samenwerkte: wijn was zijn passie.

In 1973 had Château Turcaud slechts 7,5 hectare wijngaard. Maurice en Simone Robert breidden de wijngaard geleidelijk uit naarmate de mogelijkheden zich voordeden. Vandaag beslaat Vignobles Robert 50 hectare met 26 hectare witte wijnstokken en 24 hectare rode wijnstokken.

De kleuren van Château Turcaud hoog dragend

In 2009 heeft Maurice Robert zijn passie en knowhow doorgegeven aan zijn dochter Isabelle en schoonzoon Stéphane. Hij is een liefhebber van wijnen, klein en groot, van hun verscheidenheid en hun complementariteit, van alle wijngaarden. Hij wil het voorbeeld van de besten volgen. Isabelle kwam bij hem in 2002. Zij willen graag voortzetten wat Maurice en Simone Robert sinds 1973 hebben gedaan.



Isabelle en Stéphane Le May zijn veeleisend, net als hun vader en schoonvader, en willen het terroir dat ze geërfd hebben tot zijn recht laten komen: geleidelijke herbepanting in hogere dichtheden, overschakeling op mechanische wieden, rationale ziektebestrijding, enz. Zo observeert, past en ontwikkelt het team van Vignobles Robert al twee generaties lang de beste teelt-, vinificatie- en rijpingstechnieken die de wijnen van Château Turcaud hun kwaliteit en specificiteit geven.

Château Turcaud geniet een uitstekende reputatie voor zowel zijn witte als zijn rode wijnen, die regelmatig in vaktijdschriften worden vermeld en bekroond zijn op het Concours Général de Paris en het Concours Général d'Aquitaine. Deze onderscheidingen zijn het resultaat van een harmonieuze mix van passie, ervaring en familie-investering...

Château Turcaud ligt in het hart van de streek Entre-Deux-Mers, tussen de Garonne en de Dordogne, 35 kilometer ten oosten van de stad Bordeaux en 20 kilometer ten zuiden van Saint Emilion, aan de voet van de abdij van La Sauve Majeure, die op de Werelderfgoedlijst van de UNESCO staat.

De wijngaarden liggen op hellingen, op een hoogte van ongeveer 100 meter, met een bodem van vaak kiezelhoudend slib, soms klei.

Soort wijnstokken over Chateau Turcaud :

De witte druivenrassen zijn 65% sauvignon ($\frac{3}{4}$ sauvignon blanc, $\frac{1}{4}$ sauvignon gris), 33% sémillon en 2% muscadelle.

De rode wijnsoort bestaat voor twee derde uit Merlot en voor een derde uit Cabernet Sauvignon.

Voor de Cuvée Majeure, zowel de rode als de witte wijnen, zijn de druiven afkomstig van de beste percelen.

De rosé wordt bijna uitsluitend gemaakt van Cabernet Sauvignon en Cabernet Franc. Tenslotte wordt de helft van de claret gemaakt van Merlot en Cabernet Franc.

Werken in de wijngaard

Een tiental mensen werkt het hele jaar door in de wijngaard.

Alles wordt in het werk gesteld om een totale kwaliteit te garanderen, van het werk in de wijngaard tot het bottelen van de hele oogst op het kasteel.

Het handwerk is zeer belangrijk: in de winter wordt gesnoeid van 15 november tot 15 maart, en als het zomerseizoen aanbreekt, wordt overgegaan tot het buigen, rooien, uitdunnen van de bladeren en het uitdunnen van de wijnstokken, één voor één.

Sinds 2009 maaien wij ook het gras onder de wijnstokken mechanisch, als alternatief voor chemisch wieden. In twee jaar tijd krijgt meer dan de helft van de wijngaard geen onkruidverdelger meer toegediend en jaar na jaar breiden wij dit veeleisender werk uit tot andere percelen.

Ook het snoeien en het verwijderen van bladeren gebeurt uitsluitend mechanisch en manueel.

Als de oogst machinaal gebeurt, sorteren we de druiven met de hand over de hele wijngaard.

Ten slotte zijn de laatste vijftien jaar alle nieuwe aanplantingen gedaan met een hogere dichtheid van wijnstokken per hectare (ongeveer 5000 wijnstokken per hectare) om meer geconcentreerde druiven te produceren.

Het grootste deel van de wijn wordt gevinifieerd in thermo-gereguleerde roestvrijstalen vaten en een deel in Franse eiken vaten:

Voor de witte druiven

De witte druiven worden enkele uren met de schillen in pneumatische persen geweekt om al hun aromatische potentieel te onttrekken. Vervolgens wordt het sap geklaard door koude voordat de alcoholische

gisting begint op fijne droesem in kuipen voor de Entre-Deux-Mers en in vaten voor de Cuvée Majeure. Voor de Cuvée Majeure wordt de wijn ongeveer zeven maanden in vaten gerijpt.

Voor de Crémant worden de druiven met de hand geoogst in kratten. Na de alcoholische gisting in kuipen wordt de stille wijn in het begin van het volgende jaar gebotteld. De traditionele methode wordt toegepast in kelders bij 12°C, beschermd tegen licht. De wijn rijpt tussen 9 en 12 maanden.



Voor rode druiven

De duur van het vinificatieproces kan variëren van 15 tot 25 dagen, bij ongeveer 28°C, om de finesse, fruitigheid en tannines van de most te respecteren. Na de alcoholische en malolactische gisting rijpt de wijn 12 tot 18 maanden op gemengde wijze in vaten en vaten voor de Turcaud en meer in nieuwe vaten voor de Cuvée Majeure.

Voor de rosé is de maceratie met de schillen zeer kort, van twee tot vijf uur, om een lichte kleur te verkrijgen en om deze wijn frisser en levendiger te houden.

Voor de clairet is de koude maceratie langer, ongeveer vier dagen, wat resulteert in een donkerdere kleur en een rondere smaak.

Maaslandse Wijnvrienden korting -10%

Chateau Turcaud entre deux 2020 9,35€

Chateau Turcaud clairet 2020 8,75€

Chateau Turcaud rouge 2018 9,35€

Chateau Turcaud Cuvée Majeure blanc 2020 14,00€

Chateau Turcaud Cuvée Majeure rouge 2019 14,00€

