

CHÂTEAU LAJARRE 'CUVÉE ELEONORE' 2015 - BORDEAUX SUPÉRIEUR



Frankrijk



Merlot, Cabernet Franc



Bordeaux



Enkele maanden op eikenhouten vaten



2015



Gegrild vlees, kruidige stoofpotten, wild, eend, harde kazen,...



75cl



Gault Millau "Coup de Coeur", Decanter 2017 "Médaille d'Argent"

DE WIJN

Een klassieke Bordeaux met een geweldige prijs/kwaliteitverhouding. Aroma's van rode vruchten, tabak en pruimen. Sappige tannines met veel zwart fruit en een mooi verweven houttoets. Het boeket lijkt haast op een Grand Cru. Aangenaam ronde en gerookte smaak met een hart van rood fruit, amber, witte peper en een finale met impressies van cappuccino.

HET DOMEIN

In 2005 besluit Grégory Lovato, een jeugdige dokter van 29 jaar, de leiding van Château Lajarre over te nemen van zijn grootouders, en er een klinkende naam van te maken binnen de appellation Bordeaux Supérieur. Zo combineert hij zijn passie voor wijn met die voor medicijnen en geeft hij vervolg aan de wijnbouwtraditie binnen de familie, die teruggaat tot de negentiende eeuw. Zijn voorouders aan vader's kant, van origine Italianen, exploiteerden een wijngaard in Veneto en zijn voorouders van moeder's kant bezaten Clos Lassalle (1er Cru Classé Saint-Emilion, bestaat thans niet meer) en wijngaarden in Bergerac. In 1973 kocht zijn grootvader, die eigenaar is van Château Canon-Montségur in Côtes-de-Castillon, Château Lajarre, gelegen op hellingen van klei en kalksteen, niet ver van Saint-Emilion. De geschiedenis gaat terug tot de 18de eeuw en is het bezit geweest van Jean Gautier, burgemeester van Bordeaux en minister van financiën, die er een erg fraai kasteel heeft laten bouwen. De wijngaard werd vanaf 1973 opnieuw aangeplant. Vandaag de dag telt Château Lajarre 55 hectare, waarvan 32 hectare wijngaard. Aan de voet van de heuvel bestaat de bodem uit zand en kiezel, op de helling uit kalk en klei. De aanplant is typisch voor de rechteroever: 70% Merlot, 20% Cabernet Franc en 10% Cabernet Sauvignon, met een dichtheid van 3500 tot 5000 stokken per hectare. Met de komst van Grégory Lovato in 2005 werd een koers ingeslagen die de kwaliteit omhoog moet brengen. Hij laat zich daartoe adviseren door oenoloog Stéphane Toutoundji. De wijngaard wordt zo natuurlijk mogelijk bewerkt en is gemiddeld 25 jaar oud. Per jaar wordt ongeveer 45 hectoliter per hectare geoogst, op mechanische wijze, maar altijd met verschillende plukgangen, zodat de druiven optimaal rijp zijn. De kelder is uitgerust met betonnen cuves en tanks van roestvrij staal en vergisting vindt plaats bij temperaturen tussen de 26 en 30° C.