



## **Château Carteau** **St. Emilion Grand Cru**

### **HET VERHAAL**

Dit wijndomein in Saint-Émilion wordt al vijf generaties uitgebaat door de familie Bertrand. Zij streven ernaar om de beste wijnen te produceren en de wijndomeinen château Carteau, château Franc Pipeau en château Vieux Lescours vormen het patrimonium van de familie.



De oorsprong dateert van 1850, maar het is voornamelijk **Jacques Bertrand** die sinds 1962 het professionele niveau optrekt. Hij wordt voorzitter van verschillende wijnverenigingen o.a. de wijnvakbond, de jurade de Saint-Emilion, een broederschap van internationale faam.



Samen met zijn 3 kinderen, Anne-Marie, Bruno en Catherine, zullen ze in 1995 werken aan de ontwikkeling van de domeinen, investeren in de percelen Grand Bicasse, Pin de Fleur of Despagnet (voorheen eigendom van de dior-familie) met 5 hectare prestigieuze terroir om de wijngaard van Château Carteau uit te breiden. Samen moderniseren ze de operationele gebouwen om de toekomstige druivenoogsten beter te binnen te halen en de wijn te vinificeren.

# STREEK

Saint-Emilion is een beroemd wijngebied op de rechteroever van de Dordogne, op enkele kilometers van Libourne. De wijngaarden omringen de oude stad Saint-Émilion. Zij werden opgedeeld in de 'côtes' (hellingen) en de 'graves' (kiezelsgronden). Wijnen van de 'côtes' zoals Château Ausone zouden voller zijn en de wijnen van de 'graves' zoals Château Cheval Blanc zouden in principe verfijnder en rijker zijn. Deze eerste indeling was misschien aantrekkelijk vanwege haar eenvoud, maar onderschatte de diversiteit van de bodem in deze regio.



Deze regio heeft een Atlantisch microklimaat.

De warme golfstroom en de Gironde fungeren als warmte-regulator en temperen het klimaat. Dit zorgt voor milde winters, warme zomers en een lange, zonnige herfst. Tot grote zorg van de wijnboer beginnen de oogsttijd en het regenseizoen ongeveer tegelijkertijd. Als de regen vroeg is, zullen niet alle druiven rijp zijn. Als de regen laat komt, tijdens de oogst, kunnen de druiven verliezen aan concentratie. Statistici hebben opgemerkt dat, vanuit het oogpunt van het klimaat, er elke tien jaar een patroon is van drie goede jaren, drie slechte jaren en vier gemiddelde jaren. Soms wordt de normaal gesproken milde regio ruw herinnerd aan haar noordelijke ligging. In februari 1956 was er een strenge vorstperiode met temperaturen onder  $-18^{\circ}\text{C}$  ( $0^{\circ}\text{F}$ ). Ook sluimert er altijd de angst dat de Saint de Glace de juist uitgekomen wijnstokken beschadigt in de eerste weken van mei zoals in 1991.

# WIJNGAARD



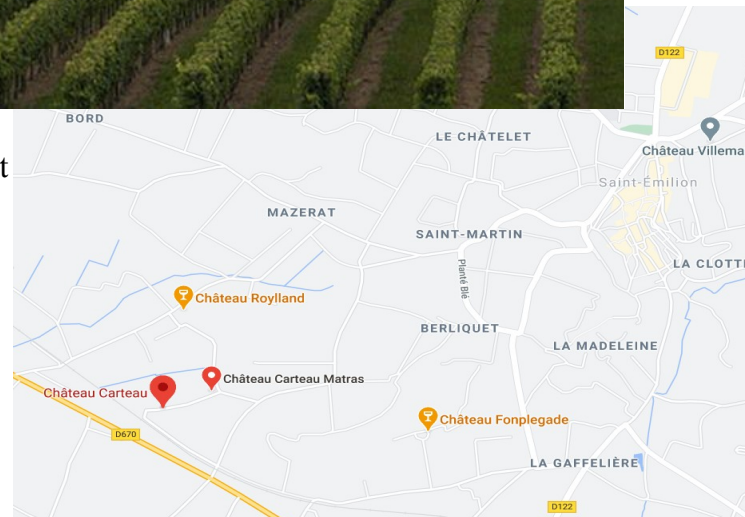
De wijngaard bevindt zich aan de Zuid-Coteau van Saint-Émilion, aan de voet van de stad. 22,30 hectare wijngaarden met klei-dominantie en grindgronden profiteren van een natuurlijke drainage.



De wijngaard is dertig jaar, op volle kracht en bestaat uit 70% merlot, 25% cabernet franc en 5% cabernet sauvignon. Deze druivenrassen geven aan de wijnen een ware identiteit, een uniek onderscheidend vermogen. Er staan ongeveer 6000 wijnranken per hectare en men heeft een opbrengst van 45 Hl/Ha.

De werkwijze van de eigenaars: kwaliteit boven kwantiteit.

- Ploegen en natuurlijke grondgrassen.
- De grootte van de wijnstok wordt volgens de Guyot methode verdubbeld.
- Sinds 1982 wordt een controleprogramma uitgevoerd.
- Het hele jaar door wordt rigoureuus geselecteerd: snoeien, uitdunnen en strippen aan beide kanten. Een maand voor het oogsten worden de bladeren weggeknipt rond de trossen.
- Regelmatige rijpheidscontroles om de optimale oogstdatum te bepalen. Handmatig geoogst in kleine containers om druiven goed te bewaren.
- In de kelder, wordt eerst handmatig gesorteerd, na het ontstelen volgt nog een nauwkeurige ontpitting van de druiven en via een sorteertafel van de laatste generatie worden de laatste onzuiverheden verwijderd.



# VINIFICATIE

Alle druiven worden 100% ontpit en daarna geperst. De vinificatie gebeurt in temperatuur geregelde kuipen van cement en inox.

Tijdens de alcoholische gisting wordt door het dagelijks oppompen en breken van de druivenmost een eerste extractie van anthocyanen en tannines bekomen.

Een langdurige maceratie (inweking) van 20 tot 28 dagen zorgt voor de rijkdom van de tannines en de ontwikkeling van de complexiteit.

Vervolgens sluit een zachte persing het wijnbereidingsproces.



# HET VEROUDERINGSPROCES

De wijnen worden gerijpt in Franse eiken vaten gedurende 12 tot 15 maanden om hun structuur en aromatische verbindingen te ontwikkelen.

- De vaten, gemaakt van eiken bomen in de bossen van Midden-Frankrijk, worden elk jaar met een derde vernieuwd door een selectie van vijf tonnenmakers om de oorsprong te variëren.
- De assemblage wordt uitgevoerd in samenwerking met het Michel Rolland Laboratorium.
- Het bottelen wordt gedaan op het domein, met eigen apparatuur. Respect voor het evenwicht van de wijn, het beschermen van de vrucht en het overstijgen van de oorsprong van de terroirs is het enige doel.



# DE WIJN



- Kleur: mooie, diepgekleurde wijn, granaatrood
- Geur: krachtig, aroma's van rijp fruit, kersen en toast.
- Smaak: krachtige aanzet, smakelijke mondvulling met fijne tannines. Lange afdronk, mooi in balans met de fruitaroma's.
- Serveren: koele kamertemperatuur 17-18°
- Bewaren: tussen 5 à 10 jaar
- Gerechten:  
Grill: gebakken rood vlees, barbecue, lamsvlees, wild.  
Als de wijn jong gedronken wordt tijdens de eerste jaren, dan raden wij deze aan bij fijne vleeswaren en wit vlees.  
Na 5 tot 8 jaar, als de wijn volwassen is, dan is de combinatie met rundsgebraad of tussenribstuk niet te versmaden.
- Alcoholpercentage: 12,8°
- Prijs: gemiddeld € 17,94  
Aanbevolen oogstjaren
  - 2010: € 31,17
  - 2015: € 36,34
  - 2017: € 22,50