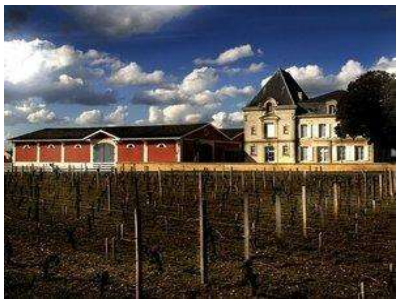
CHÂTEAU TROTANOY
1982
POMEROL

INTRO

Château Trotanoy is één van de 9 Pomerol wijnhuizen die, samen met o.a. Pétrus, Le Pin, La Conseillante, Lafleur en Clinet, door Parker beoordeeld worden als "Outstanding Producers". Antonio Galloni (Vinous) stelt: "Trotanoy is undoubtedly not just one of the greatest wines of Pomerol, but of all Bordeaux." Parker omschrijft deze 1982 Trotanoy ("redelijk" enthusiast) als "extraordinary opulent, rich and decadent"

In de rangschikking van beste Pomerols (gemiddeld voor alle jaargangen van betrokken wijn), staat deze wijn op 6 !

WIJNHUIS

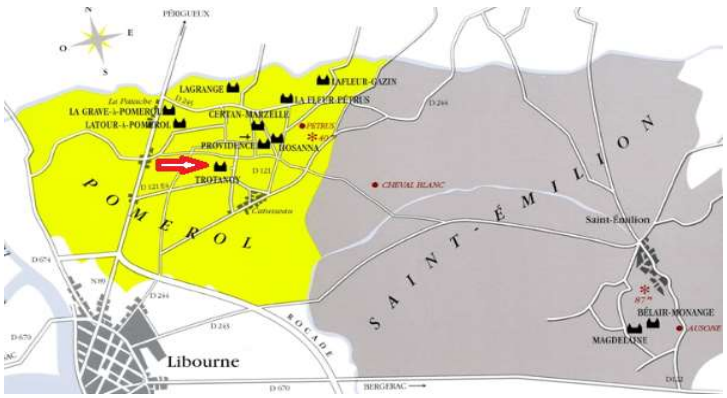


Château Trotanoy bevindt zich in het oosten van de appellatie op de grens met Saint-Émilion met o.a. als buren Pétrus, L'Evangile en Vieux Château Certan (in Pomerol) en Cheval Blanc (in Saint-Émilion). Het ligt op een oud alluviaal terras met vrij draineerachtige ondergrond van kiezel, grind, zand met hier en daar klei en kalk zoals die te vinden is in de beste wijngaarden van de Médoc en Graves.

In sommige jaargangen komen de kracht, intensiteit en concentratie van Trotanoy opmerkelijk dicht bij die van Pétrus.

APPELLATIE

Pomerol beslaat ongeveer 800 ha en ligt ten oosten van Bordeaux, grenzend aan Saint Émilion. Hier staan geen grote kastelen zoals in de Médoc (Pétrus, een van de beste en duurste wijnen ter wereld, is een charmant burgerhuis).



De wijnen van Pomerol vooral afkomstig van Merlot (70% van de aanplant) en aangeplant op een complexe bodem van vooral kiezel maar ook grind, zand en klei lijken op hun buren van Saint Émilion (met eveneens kiezelhoudende bodem) maar verschillen duidelijk door hun fluwelige molligheid.

Deze geheel eigen smaak danken de Pomerols aan de ijzerhoudende ondergrond waardoor ze tot de meest karakteristieke wijnen van de Bordeaux behoren. Pomerols worden gekenmerkt door hun granaatrode kleur.

Herkenbare aroma's van top Pomerols zijn rode en zwarte vruchten (zoals bramen, kersen, frambozen, pruimen), toast, wild, leer, tabak, cacao, koffie en soms ook kaneel en truffel. Ze zijn bijzonder sensueel, fluwelig, romig vet, vlezig en rond met vaak een minerale ondertoon in de afdronk.

© Vina Mundi - www.vinamundi.be

CHÂTEAU TROTANOY
1982
POMEROL

DRUIVENSOORTEN

90 % Merlot en 10% Cabernet Franc
Merlot is een rode wijndruif met sterke historische banden met het zuidwesten van Frankrijk waar ze de overheersende variëteit is in de meeste Pomerol en Saint-Émilion wijnen. Het de meest aangeplante druif in Frankrijk. In deze koelere regio's geeft Merlot aroma's en smaken van rode vruchtjes (meestal kersen en soms rode bessen), tabak en teer, en een textuur die zachter, ronder en vooral minder tanninerijk is dan de Cabernet Sauvignon.
Merlot wordt ook verbouwd in warmere wijnregio's zoals Italië, Argentinië, Calfinornië en Australië. Hier geeft ze meer fruitige wijnen die minder structuur en tannines hebben dan in de koelere regio's en wordt deze druif dikwijls gebruikt om wijnen van meer tanninerijke wijndruiven (Cabernet Sauvignon, Tannat, Malbec, Sangiovese) te verzachten (of wordt de structuur opgekrikt door houtlagering).

WIJNTYPE

Smaakvol en klassiek.
Dit type omvat de beroemdste wijnen, doordrenkt van traditie. De stijl bestrijkt een breed spectrum van smaakprofielen (zwarte bes, ceder, tabak, aarde) en heeft de neiging elegant en gestructureerd te zijn en kan lange tijd ouderen. Bijvoorbeeld Barolo, Barbaresco, Bordeaux, Bourgogne, Chianti, Rioja

GEMIDDELDE SCORE

95

(het gemiddelde van +/- 35 wijncritici - die in de meeste gevallen natuurlijk niet allemaal een score gegeven hebben aan deze specifieke wijn)

ENKELE PROEFNOTITIES

- **Stephen Tanzer (Jul 2002)**: "Full medium red. Raspberry, iron, coffee and truffle on the nose, along with an intriguing autumnal quality. At once silky and vinous, with slightly edgy acidity and noteworthy class. Finishes firmly tannic and extremely long, with a slightly bitter edge. 92. My second bottle was distinctly stronger: Bright full red. A coulis of raspberry and cherry on the nose. Juicy and penetrating in the mouth, with superb clarity and structure and lovely restrained sweetness. A subtle floral quality adds complexity. Comes across as firmer and classier than most top right-bank '82s, and actually tightened up in the glass, showing more structure. Perhaps the best bottle I've yet tasted of this wine."

- **Ian d'Agatha (Mar 2012)**: "Rather evolved brick-red color. Open-knit, expressive aromas of red cherry, strawberry jam, sweet herbs, faded flowers and leather. Large-scaled and creamy on entry, with a low-acid mouthfeel, but not quite unctuous or heavy, displaying a restrained sweetness to its explosive red and dark fruit and faded violet flavors. **Finishes big and smoothly tannic, with a lingering spiciness**. The color notwithstanding, this wine still has some positive evolution ahead of it. **94 points** "

- **Neal Martin (May 2014)**: "The nose just soars to the heavens with black truffle, smoke, briary, warm gravel on a summer's day and spicebox. The palate is beautifully balanced with real drive and ambition. Whereas a few years ago this was stubbornly backward, now it is unfurling and mellowing and reaching its peak. There is a dense care of black earthy fruit, touches of white pepper and a glorious ferrous finish that exerts enormous grip. **It is a wine of dimension and class.** **96 points** "

- **Cellar Tracker (Aug 2014)**: "**Without words.** Indescribably. This does not get better. **100 points** "

- **Vivino (Mar 2015)**: "SIX STAR WINE! It breaks Vivino scale of rating! This is arguably the BEST 82 wine I have ever had. Those who know my articles, I have tasted all the best 82 wines, but nothing really beats this gem. Decanted for 2 hours before serving, one whiff and I know it's good stuff; leathery, jammy, mushroom and slowly turned smokey. The richness of the fruits is extreme that I am not drinking wine, but chewing wine! Not just the power of the fruits, it couples with great finesse and elegance. **6 points (on 5)** "

CHÂTEAU TROTANOY
1982
POMEROL

- **Jeff Leve (Jan 2016)**: "I wish I owned cases of this **decadent, thrilling, hedonistic wine**. Its pure fruits, concentration, velvety, rich, opulent textures and complex, truffle laden perfume is a treat that keeps on giving. **97 points** "

- **John Gilman (Jun 2016)**: "The 1982 Château Trotanoy is one of the **legendary wine**s of this vintage. The wine remains fairly youthful and will be even better down the road, but with some time in decanter, it is very, very easy to drink this great wine today. The deep and meaty nose blossoms to unveil scents of plums, black cherries, cigar smoke, a great base of soil, gamebirds, cocoa and a nice base of toasty new wood. On the palate the wine is deep, full-bodied and quite powerful in style, with a bottomless core, great focus and grip, ripe, suave tannins and seamless balance on the long and velvety finish. **This is a great wine that has decades and decades ahead of it, so do not drink it up too quickly! Drink between 2022-2075** - **>96 points** .

- **Cellar Tracker (Apr 2017)**: "**Wow. Again.** 5 years after my earlier drinking note this wine is still fantastic. Still deep ruby. Lovely plum and spicy ripe and healthy fruit. Very long, exotic and seductive nose. So well integrated and balanced. Dark cherry chocolate infused with tobacco. It is very, very impressive. Fantastic length and so much going on taste wise it is hard to describe! Runner-up WOTN (Wine Of The Night) in the company of some very serious first growths (Margaux 1983 & 1990, Mouton 1967, Cheval Blanc 1971 and Lafite 1961 !!) - **96 points** "

- **Robert Parker (Jun 2017)**: "This 1982 Trotanoy has a wonderful Merlot-scented bouquet that is floral and exuberant, though intriguingly it develops more Cabernet Franc/ meaty aromas with continued aeration. It becomes rounded and sensual with roasted chestnuts emerging with time. The palate has a sweet entry, as one would expect for this vintage. It is plush, smooth and rounded in the mouth with dark plum and mulberry notes, a saline tincture and that chestnut motif continuing right to the youthful finish. After >30 years, this still has many years ahead. Drink between **2017 - 2035** - **96 points "**

- **Cellar Tracker (Nov 2018)**: "Second time tasting this wine this year. I had the benefit of spending more time with a glass in this sitting but the reaction was the same: **Wow! Plenty of life left**, but this is in a good place with air. Layers and layers of aroma and flavor while still maintaining an overall elegant feel. An interesting counterpoint to the 82 La Fleur-Pétrus which was beautiful but didn't have nearly the power of the Trotanoy. **96 points** "

OP ZIJN BEST

Op zijn hoogtepunt tot 2035 (volgens John Gilman tot 2075)

Daarna zal deze klassewijn gradueel evolueren naar een oude, gerijpte Pomerol, die weliswaar zijn fruitige frisheid en veel van zijn tannines zal verloren hebben, maar in de plaats de tertiaire aroma's verder zal ontwikkelen (dit in tegenstelling tot de mindere wijnen die na hun hoogtepunt snel evolueren naar ondrinkbare wijn). Deze tertiaire aroma's in rode klassewijnen zijn een complex en mooi geïntegreerd samenspel van fruit aroma's (gedroogde pruim of vijg), animale aroma's (leer, natte hond, muskus, stal), houtige aroma's (ceder, sigarenkist, tabak, geroosterd, gerookt, mokka, cacao, chocolade), aardse aroma's (klei, bos, bladeren, mos, paddestoelen, truffel) en chemische aroma's (teer).

Dit is gebaseerd op:

- Vintage Chart Parker (gemiddeld voor alle wijnen van de appellatie):	96 - Ready to Drink
- Gemiddelde score voor alle jaargangen van deze wijn:	94
- Gemiddelde score voor deze wijn: Wijncritici	**95 (Parker 96)**
- Gemiddelde score voor deze wijn: Cellar Tracker en Vivino (aantal scores: 228)	**95**
- Plaats in de top 25 van de beste wijnen van deze appellatie:	# 6
- Bewaarpotentieel volgens wijncritici (Wine Advocate - John Gilman):	op hoogtepunt tot 2035-2075
- Bewaarcondities en kwaliteit kurk:	excellent

Deze inschatting is niet vanzelfsprekend en eenduidig. Immers:
- Een topwijn die zeer langzaam evolueert en dus slechts na vele jaren rijping op zijn hoogtepunt is, zal meestal ook jaren op dit niveau blijven en dan pas zeer gradueel evolueren naar een oudere wijn.
- Deze evolutie kan in positieve én negative zin beinvloed worden door vooral bewaarcondities maar ook door kwaliteit van de kurk. Zie een blog met alle details op http://vinamundi.be/blog/vulniveau-van-een-fles-wijn
- Sommige wijnliefhebbers prefereren wijnen iets jonger te drinken dan anderen die echt op zoek zijn een optimisatie van de zintuiglijke sensaties (zoals fluwelige textuur, diepere en complexere tertiaire aroma's, mooi versmolten smaak) van een optimaal gerijpte wijn

Het beste advies is om, indien mogelijk, een aantal flessen te kopen en, rekening houdende met bovenstaande indicaties, af en toe een fles te openen zodat je de graduele evolutie kan volgen en evalueren (zie verderop ruimte voor je proefnotities)

CHÂTEAU TROTANOY
1982
POMEROL

SERVEREN BIJ

Om zo'n mooie klassewijn (die tegelijk complexere en delicatere aroma's heeft dan een jongere wijn) te combineren met een gerecht is het aangewezen om een recept te kiezen op basis van zeer goede producten, maar zonder al te krachtige, zoute of gekruide smaken. Vermijd ook te "groene" groenten en te veel look waarvan de plantaardige smaak moeilijk combineert met een grote wijn. Een paar mooie gerechten die voldoende ruimte laten voor deze klassewijn en gelijktijdig een perfecte combinatie creëren zijn:

- Risotto met zwarte truffel of met eekhoorntjesbrood
- Ravioli met eekhoorntjesbrood en foie gras
- Een mooi stuk gevogelte (bijv Bresse kip) met eekhoorntjesbrood en truffel
- Kalfsvlees met een vulling van truffel
- Kalfskarbonade met champignonsaus
- Vederwild met een uitgesproken smaak (patrijs, fazant, houtsnip, parelhoen, kwartel of duif) (a) bereid met truffel of (b) gevuld met foie gras en truffel of (c) gevuld met champignons en porto of (d) gegrild met rode wijnsaus
- Lamsvlees is, voor de echte purist, best te combineren met een linkeroever Bordeaux, maar er zijn natuurlijk vele andere mooie combinaties mogelijk. Ga, bij deze oudere wijn, voor gebraden (zeker niet gebarbecued) zuiglam
- Rundvlees is, voor een echte purist, best te combineren met Pinot Noir, maar er zijn natuurlijk vele andere combinaties mogelijk. Ga, bij deze oudere wijn, voor mooi rundvlees (bijv ossenhaas) bereid met (a) rode wijnsaus of (b) morieljes of (c) eekhoorntjesbrood en truffel of (d) foie gras (Tournedos Rossini)
- Vlezige patés zoals pâté van konijn op Normandische wijze of Pâté de Chartres

PS: Bij levering van de wijnen voegen we steeds een aantal van bovenstaande heerlijke recepten toe. Een topwijn met een heerlijk bijpassend gerecht combineren verhoogt immers het genot van wijn: 1 + 1 is dan niet 2 maar 3.

© Vina Mundi - www.vinamundi.be

CHÂTEAU TROTANOY
1982
POMEROL

EIGEN PROEFNOTITIES

Datum	Naam Gelegenheid	Proefnotitie
		ZICHT: AROMA: SMAAK: BESTENDIGHEID: AANTAL PUNTEN OP 100: CONCLUSIE:
		ZICHT: AROMA: SMAAK: BESTENDIGHEID: AANTAL PUNTEN OP 100: CONCLUSIE:
		ZICHT: AROMA: SMAAK: BESTENDIGHEID: AANTAL PUNTEN OP 100: CONCLUSIE:

© Vina Mundi - www.vinamundi.be

CHÂTEAU TROTANOY
1982
POMEROL

		ZICHT: AROMA: SMAAK: BESTENDIGHEID: AANTAL PUNTEN OP 100: CONCLUSIE:

		ZICHT: AROMA: SMAAK: BESTENDIGHEID: AANTAL PUNTEN OP 100: CONCLUSIE:

		ZICHT: AROMA: SMAAK: BESTENDIGHEID: AANTAL PUNTEN OP 100: CONCLUSIE:

© Vina Mundi - www.vinamundi.be