

## CHÂTEAU LA CONSEILLANTE

1975

POMEROL

### INTRO



Château La Conseillante is één van de 9 wijnhuizen die, samen met o.a. Pétrus, Le Pin, Trotanoy, Lafleur en Clinet, door Parker beoordeeld worden als "Outstanding Producers". In de rangschikking van beste Pomerols (gemiddeld voor alle jaargangen van betrokken wijn), staat deze wijn op # 9 !

Het is een van de meest elegante, weelderige en heerlijke wijnen van Pomerol. In vergelijking met andere top Pomerols scoort La Conseillante als jonge wijn steeds minder maar als gerijpte wijn steeds beter.

### WIJNHUIS

Château La Conseillante bevindt zich in het oosten van de appellatie op de grens met Saint-Émilion met o.a. als burens L'Évangile en Vieux Château Certan (in Pomerol) en Cheval Blanc (in Saint-Émilion). Het ligt op een oud alluviaal terras met vrij draineerbare 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.

La Conseillante beschikt over moderne wijnbereidingsfaciliteiten, waaronder een spectaculaire ovale hal met vaten.



### 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 burens van Saint-Émilion (met eveneens kiezelhoudende bodem) maar verschillen duidelijk door hun fluwelige melligheid. 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.

**CHÂTEAU LA CONSEILLANTE**

**1975**

**POMEROL**

**DRUIVENSOORTEN**

**80% Merlot en 20% 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, Californië 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**

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



**92**

**ENKELE PROEFNOTITIES**

- **Parker (Feb 1996):** "Drinking extremely well, the 1975 La Conseillante surprised me with its sweet, jammy, kirsch/ black-cherry/ flowery nose with vague scents of truffles. Medium-bodied, sweet, and round, with hard tannin in the finish, this wine, came through strongly. "

- **John Gilman - (Jul 2011):** "The nose is lovely, as it offers up a complex mélange of raspberries, medicinal cherry tones, grilled nuts, woodsmoke, lovely soil tones and a deft touch of new wood. On the palate the wine is fullish, complex and beautifully structured, with a fine core of sweet fruit, ripe, moderate tannins, lovely focus and excellent length and grip on the elegant and intensely flavored finish. A fine, fine vintage for La Conseillante.

**Drink it between 2009 - 2040. 93 points"**

- **Neal Martin (Mei 2011):** "The nose has a decayed richness to it, mulberry, raspberry, vanilla and a touch of cappuccino/ toffee. Good definition...this must have been voluptuous in its youth. The palate is medium-bodied with an almost lactic/ chocolaty entry, good depth although note complex or profound, but certainly there is a vestige of sweet mocha fruit on the finish. **No doubt the best La Conseillante of the 1970s. 92 points"**

- **Cellar Tracker (Feb 2012):** "Still enough acidity to give this some potential ! Very rich with a long aftertaste, great wine, **performed even better on the second day**, so I upgraded my score to **94+ points"**

- **Vivino (Dec 2014):** "Do not assume that a pomerol with nearly 40 years of age automatically results in a silky smooth wine. This one still has quite some tannins left and shows roasted coffee beans, dark chocolate and ripe plums. Not the prettiest wine ever but many bonus points for authenticity and its strong personality. **96 points"**

- **Cellar Tracker (Mar 2015):** "A nice ripe Pomerol at the sunset of its career. Double decanted and started drinking after three hrs. Very nice nose with honeycomb, truffles and plums. First some harsh dry tannins and a bit rustic in the finish. This all was mellowing with air, after 30 min the wine had a velvety texture and was full of sweet ripe fruits. Very elegant and fine. Blossomed beautiful over a further hour, then slightly drying out and fading. **Drink now - 2020.**

**CHÂTEAU LA CONSEILLANTE**

**1975**

**POMEROL**

- **Vivino (Jan 2017): "93 points. Drink till 2025"**

- **Vinous (June 2018): "The 1975 La Conseillante has an old-fashioned but not unattractive bouquet with toffee and latte scents permeating the vestiges of red fruit. The palate certainly has more presence and body than other vintages from that decade with a smudge of mocha on the finish that is likely to be drying out by now. Tasted blind. Drinking window 2018 - 2023. 92 points"**

**OP ZIJN BEST**

**Op zijn hoogtepunt tot 2023 - 2040 (doch 2040 lijkt iets te optimistisch)**

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, paddenstoelen, truffel) en chemische aroma's (teer).

Dit is gebaseerd op:

- Vintage Chart Parker (gemiddeld voor alle wijnen van de appellatie):	94 - Ready to Drink
- Gemiddelde score voor alle jaargangen van deze wijn:	93
- Gemiddelde score voor deze wijn: Wijncritici	<b>92</b>
- Gemiddelde score voor deze wijn: Cellar Tracker en Vivino (aantal scores: 67)	<b>92</b>
- Plaats in de top 25 van de beste wijnen van deze appellatie:	# 9
- Bewaarpotentieel volgens wijncritici:	op hoogtepunt/ tot 2040
- 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 negatieve zin beïnvloed 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 optimalisatie 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)

**SERVEREN BIJ**

Om zo'n mooie klassewijn (die tegelijk complexere en delicatesere 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



**CHÂTEAU LA CONSEILLANTE**

**1975**

**POMEROL**

- 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.

**CHÂTEAU LA CONSEILLANTE**

**1975**

**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:

**CHÂTEAU LA CONSEILLANTE**

**1975**

**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:
--	--	---