

CHATEAU HAUT-BRION

Premier Grand Cru Classé

1970

PESSAC-LÉOGNAN

INTRO

Château Haut-Brion is een van de 5 Premier Grand Cru Classés (van de Médoc en Graves classificatie van 1855). Het is echter de enige die een gemiddelde score van 96 haalt; de andere vier (Latour, Mouton Rothschild, Lafite Rothschild en Margaux halen ieder "slechts" gemiddeld 95).

Bordeaux heeft drie andere wijnen die eveneens een gemiddelde score van 96 halen, nl Pétrus (Pomerol), Château Ausone (Saint-Émilion) en Château d'Yquem.

In de rangschikking van beste Pessac-Leognan wijnen (gemiddeld voor alle jaargangen van betrokken wijn), staat deze wijn (natuurlijk) op # 1.

Deze wijn behoort dan ook bij de absolute top van Bordeaux.

WIJNHUIS

De wijngaarden van Château Haut-Brion (met origines in de 1ste eeuw) werden in de jaren 1530 (dmv een bruidsschat) verworven door de familie Pontac en de château werd gebouwd in de jaren na 1549.

Reeds van in het begin scoorde deze wijnen zeer goed. Thomas Jefferson (3de president van de VS van 1801 tot 1809) bijvoorbeeld noemde Haut-Brion "the very best Bordeaux wine".



CHATEAU HAUT-BRION

Premier Grand Cru Classé

1970

PESSAC-LÉOGNAN

APPELLATIE

Pessac-Leognan is een van de top-appellaties van Bordeaux. In 1987 werd Pessac-Léognan, tot dan deel uitmakend van Graves, als nieuwe appellatie erkend - dit als erkenning voor de top kwaliteit (veel van de châteaux in wat nu Pessac-Leognan is, waren de best presterende châteaux in de Graves Classificatie van 1959 - nl alle grand cru classés ...).

De vier belangrijkste producenten in Pessac-Leognan zijn Chateaux Haut-Brion, La Mission Haut-Brion, Laville Haut-Brion en Pape Clement die zich alle vier in het uiterste noorden van de appellatie bevinden. Hier zijn de bodems diep, met een hoog aandeel grind en een superieure drainage (die helpt om de hoge kwaliteit van de Cabernet Sauvignon en Cabernet Franc wijngaarden te behouden). Deze terroir wordt als de beste van de appellatie beschouwd.

In hun jeugd ontwikkelen de rode Pessac-Léognan wijnen aroma's van rijpe vruchten (zwarte bessen, pruimen), vanille, toast, amandelen en het typische rokerige aroma. Deze aroma's veranderen later in onderhout, gedroogde pruimen, wild en truffel. Deze wijnen hebben een zeer goed bewaarpotentieel.



DRUIVENSOORTEN

45% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot en 18% Cabernet Franc

Cabernet Sauvignon is waarschijnlijk de bekendste druivensoort voor rode wijn en in alle geval de belangrijkste druif in de Médoc en Graves (Bordeaux). Vanuit Bordeaux heeft ze zich met succes verspreid over bijna elk wijnbouwland in de wereld. Er zijn een aantal belangrijke redenen voor de opkomst en blijvende dominantie van Cabernet Sauvignon:

- (1) Deze wijnstokken zijn zeer breed inzetbaar: zowel in een zeer brede range van klimaten (van Zuid Canada tot Noord Argentinië) als op zeer veel verschillende grondsoorten
- (2) Ondanks de diversiteit van terroirs waarin de wijnstok wordt geteeld, behouden Cabernet Sauvignon-wijnen hun onnavolgbaar karakter (weliswaar genuanceerd met hints van herkomst)
- (3) Deze wijnstokken zijn een krachtige variëteit met een dichte bladluifel en relatief hoge opbrengst, waardoor wijnproducenten een vrije keuze hebben tussen kwantiteit en kwaliteit.

(4) De populariteit van de naam Cabernet Sauvignon heeft een onweerstaanbare aantrekkingskracht op (nieuwe) wijnbedrijven die op zoek zijn naar een betrouwbaar rendement op hun investering.

De beste (en duurste) voorbeelden van Cabernet Sauvignon-wijn zijn te vinden in Bordeaux (Médoc en Graves) en Californië (Napa Valley). Sinds enkele decennia zijn echter ook een aantal kwaliteitsvolle Cabernet Sauvignon-wijnen ontstaan in Nieuwe Wereld-regio's en zelfs in Piemonte en Toscane (voor Toscane een bewijs dat zelfs de oudste en meest traditionele wijnstellingen nu de waarde erkennen van de beroemdste aller druiven). Ze worden zowel gebruikt in cepagewijnen (enkel Cabernet Sauvignon) als in blends (o.a. Merlot en Cabernet Franc in Bordeaux), Tannat (in Madiran), Shiraz (in Australië), Sangiovese (in Toscane) en Tempranillo (in Spanje en Zuid-Amerika).

Cabernet Sauvignon-wijnen hebben steeds een aantal gemeenschappelijke karakteristieken: diepe kleur, goede tanninestructuur, matige zuurgraad en aroma's van zwarte bessen, tomatenblad, donkere kruiden en cederhout.



CHATEAU HAUT-BRION

Premier Grand Cru Classé

1970

PESSAC-LÉOGNAN



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 arom+B16a'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

- **Samuel Pepys (10 Apr 1663)**: De allereerste proefnotitie over Château Haut Brion (natuurlijk niet over de 1970): "A sort of French wine, called Ho Bryan, that hath a good and most particular taste that I ever met with."
- **Cellar Tracker (Feb 2015)**: "Decanted with relatively little sediment. Deep crimson, little bricking around the rim, otherwise pure and gorgeous. Nose was held less of the typical sweet HB floral perfume, but did have strong first notes of vanilla, herbs, a touch of honey, and tar. First sips were a touch vegetal and musty. Let it sit, and then the fruits and flowers emerged. Red apples, cream, honey & vanilla, which gave way to tar, lead, leather and earth. **A wonderful bottle**. 95 points"
- **Vivino (Jun 2015)**: "**Absolutely amazing**. Unique chance to try this 1970 bottle. A dark brique color. The nose is amazing with vanilla and red fruits and the body is also lush with the same flavors that are elegant and extremely pleasant and last forever. No tannins what so ever. A very unique lesson on why old wine is outstanding. 5 points (on 5)"
- **Cellar Tracker (Dec 2015)**: "What a **spectacular** bottle of Haut Brion. Elegant, with a very potent nose that had lots of stone and rich secondary qualities: a touch of leather, dried dates, and maybe even a slight hint of coffee. The palate is very complex, but it seems we opened this bottle a few years too late, as it seems to be on its last legs. But that's not at all to say that this bottle was dead -- there was plenty of life -- sweet fruit, leather, and a nice touch of minerality. Fantastic Bordeaux. 95 points"
- **Neal Martin (Jul 2016)**: "The 1970 Château Haut-Brion is a First Growth that has probably been over-shadowed by the Latour 1970 during its lifetime. However, this bottle proves that it is not to be underestimated; it highlights the glaring gap that exists between itself and another First Growth, the 1970 Château Margaux that I tasted alongside. There is plenty of vigor on the nose with dashing red berry fruit, cedar and black olive - just very Haut-Brion. The palate is medium-bodied, well balanced and fresh, nothing over-ambitious, just a Claret in the traditional sense of the word that gently builds towards a sous-bois dominated finish. This is an excellent showing, stout and a little austere. **Drinking Window till 2026**. 92 points"
- **Cellar Tracker (Nov 2016)**: "Fading pale ruby with amber-orange hues. Very cool haunting nose of a desiccating/ rotting old bouquet of flowers. But not at all faulty or over the hill notes--quite the contrary! Exhibited brown spices and sauce, very savory and organic with a slight animale note; toffee, allspice in there a bit as well. Velvety mouth, supple, suave, subtle but present fine dusty tannins; tangy long finish. Notes stated "**damn good**". Along with the '82 Mouton, this was the WOTN (wine of the night). Time to drink. 95 points "
- **Christer Byklum (Jul 2018)**: "Bottom neck fill. Bright ruby, brick rim. Very closed first, opens up quickly, refined nose, floral, almost Burgundian transparency, minerals, tobacco and stonefruits. Fresh acidity, ripe and few tannins, elegant, seductive, tender, good length. 93 points "

CHATEAU HAUT-BRION

Premier Grand Cru Classé

1970

PESSAC-LÉOGNAN

OP ZIJN BEST

Op zijn hoogtepunt tot 2026

Daarna zal deze klassewijn gradueel evolueren naar een oude, gerijpte Graves, 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) en aardse aroma's (klei, bos, bladeren, mos, paddenstoelen, truffel).

Dit is gebaseerd op:

- Vintage Chart Parker (gemiddeld voor alle wijnen van de appellatie):	87 - Ready to Drink
- Gemiddelde score voor alle jaargangen van deze wijn:	96
- Gemiddelde score voor deze wijn:	91
- Plaats in de top 25 van de beste wijnen van deze appellatie:	# 1
- Bewaarpotentieel volgens wijncritici	op hoogtepunt tot 2025-2026
- Bewaarcondities en kwaliteit kurk:	excellent
- Flessenmaat (hoe groter de fles hoe langer de wijn op zijn hoogtepunt blijft):	75 cl

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, meerdere 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)

PS: De marktprijs voor oudere Haut-Brion jaargangen

- met dezelfde of een lagere score (16 oudere jaargangen met een gemiddelde score van "slechts" **88**) die soms tientallen jaren over hun hoogtepunt zijn is **1147 €/ fles**. Deze flessen zijn gemiddeld van 1949.
- zonder score (27 oudere jaargangen) die soms verschillende tientallen jaren over hun hoogtepunt zijn is **1707 €/ fles**. Deze flessen zijn gemiddeld van 1932.

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 eekhoortjesbrood
- Ravioli met eekhoortjesbrood en foie gras
- Een mooi stuk gevogelte (bijv Bresse kip) met eekhoortjesbrood en truffel
- Kalfsvlees met een vulling van truffel
- Kalfskarbonade met champignonsaus
- 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) eekhoortjesbrood en truffel of (d) foie gras (Tournedos Rossini)
- 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
- Mooie 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.

CHATEAU HAUT-BRION

Premier Grand Cru Classé

1970

PESSAC-LÉOGNAN

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:

CHATEAU HAUT-BRION

Premier Grand Cru Classé

1970

PESSAC-LÉOGNAN

		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: