

CHÂTEAU HAUT-BRION

Premier Grand Cru Classé

1979

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".



CHÂTEAU HAUT-BRION

Premier Grand Cru Classé

1979

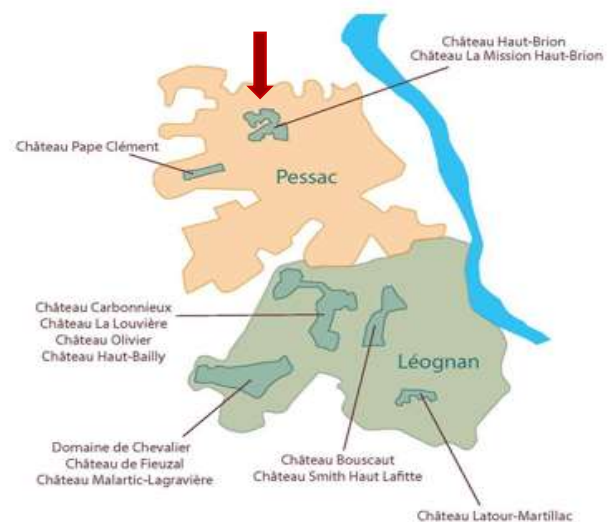
PESSAC-LÉOGNAN

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 Chateau Haut-Brion, La Mission 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 wijninstellingen 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.



CHÂTEAU HAUT-BRION

Premier Grand Cru Classé

1979

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)



93

ENKELE PROEFNOTITIES

- **Samuel Pepys (10 Apr 1663)**: De allereerste proefnotitie over Château Haut Brion (natuurlijk niet over de 1979): "A sort of French wine, called Ho Bryan, that hath a good and most particular taste that I ever met with."
- **Robert Parker (Nov 2002)**: "One of the top three or four wines of the vintage, the 1979 Haut-Brion has put on weight in its evolution in the bottle, and although fully mature, shows no signs of decline. The color is a dark garnet with some amber at the edge. The wine shows a very sweet nose of fruitcake intermixed with damp earth, tobacco, smoke, liquid mineral, black currants, and a hint of creosote. Medium to full-bodied, with excellent power and lushness, this is an atypically rich, layered, authoritatively flavorful wine that seems almost out of character for the vintage - 93 points"
- **Richard Jennings (May 2003)**: "Rich, seductive nose; cassis, cherry, mocha palate with a touch of chocolate and good structure; medium-plus finish - 93 points"
- **Cellar Tracker (Jan 2014)**: "What a fantastic bottle. I can't believe how well this wine is still holding up after 35 years. All classic Graves profiles. Silky smooth with wonderful lush fruit and well aged cedar and cigar box flavors. **I could drink this stuff every day.** Happy happy - 95 points"
- **Jeannie Cho Lee (Jul 2014)**: "This is a **fabulous wine** in a modest vintage. What a pleasant surprise to find the wine still full of character, flavour and classic Haut-Brion notes of sweet cedar, earth and aged cigars. Focused, fresh and balanced. An under-rated wine. 95 points"
- **Vivino (Dec 2014)**: "Happy 35th Birthday to my wonderful wife...both w's (wine and wife) are **amazing, still youthful and sexy.**"
- **Cellar Tracker (Nov 2015)**: "Tasting of the greatest hits of the 1970's: This was the wine of the night. A bottle which was immaculate. Gravel, rocky, fragrant and totally harmonious and complete. **Pure elegance in a glass.** 97 points"
- **Vivino (Nov 2016)**: "Holy bejesus, velvet, elegance, precision, greatness, wtf, sickingly good, dark fruit, still youthfull, perfectly ripened, finesse. **Total love.** 5 points (on 5)"
- **Cellar Tracker (Mei 2017)**: "Lighter than the 1978 Latour. As with the 81 La Mission Haut-Brion the bouquet of this was far more impressive than the others of this flight, almost Burgundian filled with sweet red fruits, saddle, wet stones and smoke. Lighter weight than the 1978 Latour and 1978 Margaux but just as **impressive.** This too was drinking at peak. I could drink this all night. This bottle was ranked 1st or 2nd of the 8 first growths tasted tonight. 95 points"
- **Vivino (Jul 2017 - Blind Tasting @Le Sommelier)**: "Lovely glass, for the experienced taster. Minerals, sweet tobacco, roasted fruit, barbecue smoke, fruitcake aromas and an earthy touch are exploding up from the glass. Rich and layered wine full of flavors, still holds the best, but needs to be picked these years to hold that grip intact. Great experience. 94 points"

CHÂTEAU HAUT-BRION

Premier Grand Cru Classé

1979

PESSAC-LÉOGNAN

OP ZIJN BEST

Op zijn hoogtepunt

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):	88 - Ready to Drink
- Gemiddelde score voor alle jaargangen van deze wijn:	96
- Gemiddelde score voor deze wijn:	93
- Plaats in de top 25 van de beste wijnen van deze appellatie:	# 1
- Bewaarpotentieel volgens wijncritici	op hoogtepunt
- Bewaarcondities en kwaliteit kurk:	uitzonderlijk
- 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 (28 oudere jaargangen met een gemiddelde score van "slechts" **89**) die soms tientallen jaren over hun hoogtepunt zijn is **971 €/ fles**. Deze flessen zijn gemiddeld van 1956.

- zonder score (27 oudere jaargangen) die soms verschillende tientallen jaren over hun hoogtepunt zijn is **1707 €/ fles**. Deze flessen zijn gemiddeld van 1950.

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 linkerover 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.

CHÂTEAU HAUT-BRION

Premier Grand Cru Classé

1979

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:

CHÂTEAU HAUT-BRION

Premier Grand Cru Classé

1979

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: