

PÉTRUS
1982
POMEROL

INTRO

Pétrus 1982 is wereldtop, een mythische wijn die de perfectie bereikt in de expressie van zijn cépage (merlot). Het is een rijke, ronde en fluweelachtige wijn met aroma's van cassis en kersen, zoethout, violet en truffel. Hoewel zeer geconcentreerd en vlezig, onderscheidt deze wijn zich door een ongelooflijke harmonie en bestendigheid. Om deze 1982 te plaatsen: wanneer we kijken naar alle 117 jaargangen sinds 1900 dan halen op vandaag slechts 14 jaargangen een marktprijs hoger dan deze 1982, met als absolute uitschieters de 1946 en de 1915.

In de rangschikking van beste Pomerols (gemiddeld voor alle jaargangen van betrokken wijn), staat deze wijn op # 1 !

WIJNHUIS

Pétrus is ongetwijfeld de meest prestigieuze wijn van de Pomerol appellatie. Deze uitzonderlijke wijngaard van 11 ha met een productie van gemiddeld 30 000 flessen per jaar ligt op een iets hoger gelegen plateau dat een bodem heeft van iets meer klei (montmorilloniet) dan de rest van Pomerol. Deze klei reguleert op een optimale wijze de watertoevoer naar de wijnranken.



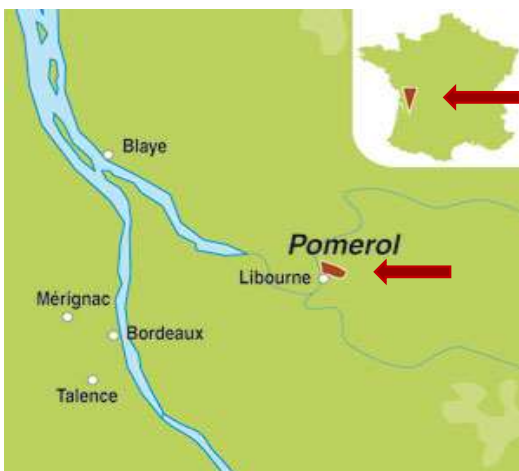
APPELLATIE

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 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 afdrank.

Een mooie quote van Oz Clarke is "It's richer than any red wine has a right to be,...Wow! No wonder it's expensive"



PÉTRUS
1982
POMEROL

DRUIVENSOORTEN

100% Merlot

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)



95

ENKELE PROEFNOTITIES

- **Parker (Feb 1996):** "**A colossal Pétrus**, exhibiting a backward, sweet, expansive nose of ripe fruit, provencal herbs, chocolate and spice. Full bodied, tannic and super-concentrated, this wine should keep till 2030+ "
- **Neal Martin (Jan 2004):** "A deep brick red core with a tawny rim. The nose is quite rich, very typical of a 1982 with hot summer fruits, raisins, liquorish and ripe plums. A touch of spice coming through. The palate is very refined and elegant. Rounded, fatty red fruits. Utterly decadent with tons of glycerine on the finish. **An irresistible wine. 95 points**"
- **Robert Parker (Jan 2013):** "It has a vibrant bouquet with black fruit, iron filings, black truffle and undergrowth than is both mercurial and complex. The palate is medium-bodied with an almost restless intensity, a fidgeting genius. **It seems to offer teasing glimpses, different facets of its personality with every sip.** Quite burly on the entry, there are notes of bay leaf, cooked meat, sandalwood and sage. **96 points**"
- **Jeannie Cho Lee (Jun 2014):** "One of Petrus' best vintages that is **still a baby**. Voluptuous, sensual and generous. A phenomenal wine with layers of flavours ranging from ripe plums, anise, nutmeg to black truffles and violets. Gorgeous velvety texture and very long finish. **98 points** "
- **Cellar Tracker (Jun 2015):** "Black plum, sweet spice, dusty earth, chalk and cola on the nose. On the palate red plum, fresh fig with caramelized pear notes. **Mid-intensity tannins could still use more time** but this wine is now in an approachable stage. **97 points** "
- **Vivino (Jun 2015):** "Tasting **this wine certainly made "growing older" a little easier!** 5 points (on 5) "
- **Jancis Robinson (Apr 2016):** "Lovely and sweet - very fleshy. Much more structured than the Latour 1990 and Cheval Blanc 1990. Denser than the Mouton 1982. **Very, very easy to like.** 19 points (on 20)"

PÉTRUS
1982
POMEROL

- **Vivono (May 2017):** "Perfect. You Will never forget its taste in your lifetime. 5 points (on 5) "

- **Vinous (Feb 2018):** "It possesses a lovely bouquet with black fruit, cedar, smoke and fresh black truffles. The palate has a wonderful sense of balance, the acidity just about perfect, complex but not profound. The tannin frame a mixture of red and black fruit infused with sage and white pepper, hints of leather towards the long and tender finish. Drinking window till 2045. 93 points "

- **Cellar Tracker (Mar 2018):** "This is a gorgeous bouquet of purple perfume, blackberry and currant, and Concord grape. The nose is expansive but it is still quiet and brooding right now. Dense. Bouldery cool minerality and damp loamy clay. Increasingly ripe blackberry. Damp earth and forest floor integrating into the perfume very nicely. On the palate this is dense brambly blackberry, intense but with a pleasant sweetness developing at the edges. Rich, dense, mouth coating. For better or worse this Pétrus matched the hype of the wine and was decisively superior to each of the Left Bank firsts (Haut-Brion 1982, Margaux 1982, Lafite 1982, Mouton 1982, Latour 1982 and Pichon-Longueville-Comtesse 1982), the Cheval Blanc 1982 and the Ausone 1982. This was a wine I could taste the whole ride home and the rest of the night. Very impressed. 98 points"

- **Vivino (Jul 2018):** "Wow! Blown off!! Dark berries chocolate leather cedar wood licorice on nose. Silky tannin, graphite, vanilla, more ripe berries and pencil wood on palate. Very long finish with lingering tobacco! It's surreal! It pales the right bank kings. 5 points (on 5) "

- **Vivino (Sep 2018):** "Bright red fruit, plum, cassis, vanilla, leather, good body with a rich black earth sweet tannic finish, really wonderful wine! For a wine this old its amazing how fresh and lively the fruit is and the sweetness of the tannins. 5 points (on 5) "

OP ZIJN BEST

Op zijn hoogtepunt tot 2027 - 2045

Daarna zal deze klassewijn gedurende nog vele jaren gradueel evolueren naar een oude, gerijpte Pétrus, 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:	96
- Gemiddelde score voor deze wijn: Wijncritici	95
- Gemiddelde score voor deze wijn: Vivino en Cellar Tracker (aantal scores: 989)	97
- Plaats in de top 25 van de beste wijnen van deze appellatie:	# 1
- Bewaarpotentieel volgens wijncritici (Vinous):	op hoogtepunt tot 2045
- 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-eeen-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)

PÉTRUS
1982
POMEROL

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
- 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) eekhoortjesbrood en truffel of (d) foie gras (Tournedos Rossini)
- Vleziige 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.

PÉTRUS
1982
POMEROL

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:

PÉTRUS
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:
--	--	---