

CHÂTEAU DU TAILHAS
1990
POMEROL

INTRO



Deze Château du Tailhas van 1990 is een prijs/ kwaliteit opportuniteit voor een Pomerol van bijna 30 jaar. Terwijl de gemiddelde score voor alle jaargangen van deze wijn 86 is (en je dus geen prijs-surplus dient te betalen voor de naam), scoort deze 1990 een mooie 91 !

Combineer deze wijn die zijn volle maturiteit bereikt heeft met een van de aanbevolen gerechten en je hebt thuis een culinaire top-ervaring tegen een fractie van de kost die je in een restaurant zou betalen.

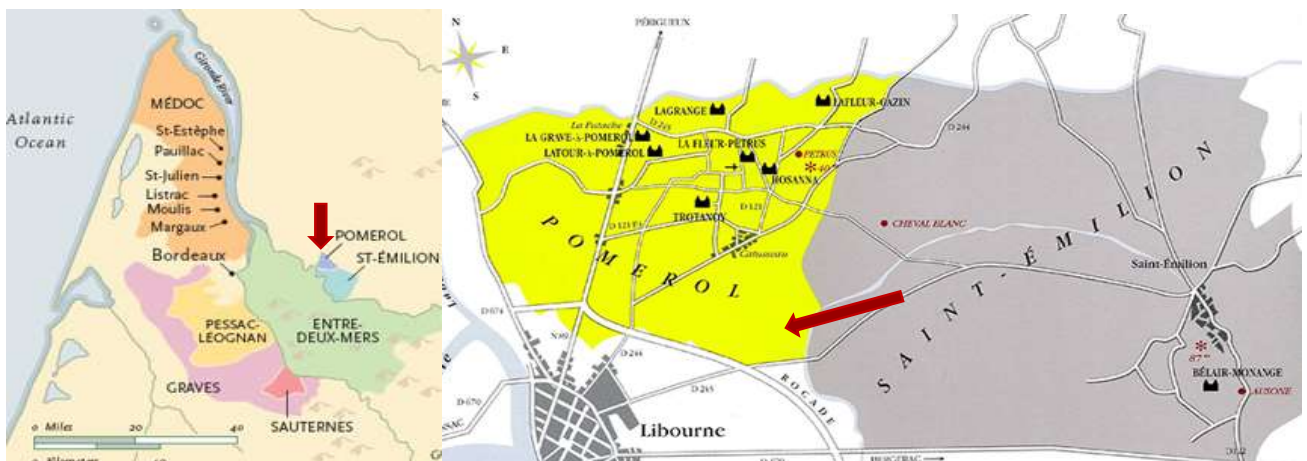
WIJNHUIS



Chateau du Tailhas ligt op de zuidelijke helling van het Pomerol-plateau. Dit is een oud alluviaal terras (dat doorloopt in het NW van Saint-Émilion) met een vrij draineerachtige ondergrond van kiezel, grind, zand met hier en daar klei en kalk. Aan de Saint-Émilion kant liggen hier o.a. Cheval Blanc en Figeac en aan de Pomerol kant liggen hier, naast Château du Tailhas, burens zoals Le Pin en 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).



CHÂTEAU DU TAILHAS

1990

POMEROL



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 afdronk.

DRUIVENSOORTEN

70 % Merlot, 15% Cabernet Sauvignon en 15% 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

CHÂTEAU DU TAILHAS
1990
POMEROL

GEMIDDELDE SCORE

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



91

ENKELE PROEFNOTITIES

- Commanderij Gent (Apr 2008): "

- Kleur: steenrood, geëvolueerd, mooie tranen.
- Aroma's: zeer complex, cacao, koffie, chocolade, gebrand, truffel, paprika, cederhout, rozijnen, vijgen, kreupelhout.
- Smaak: nog vrij veel molligheid, mooie frisse zuren, heel rijpe tanines - goed versmolten - evenwichtige wijn
- Afdronk: lange afdronk, zeer mooie herinnering
- Eindindruk: elegante wijn, zeer complex, blijft boeiend. "

OP ZIJN BEST

Op zijn hoogtepunt.

Daarna zal deze wijn 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: | 86 |
| - Gemiddelde score voor deze wijn: | 91 |
| - Bewaarpotentieel volgens wijncritici: | op hoogtepunt |
| - 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, 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)

CHÂTEAU DU TAILHAS
1990
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)
- 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 DU TAILHAS
1990
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 DU TAILHAS
1990
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:
--	--	---