

Château Haut-Bellevue

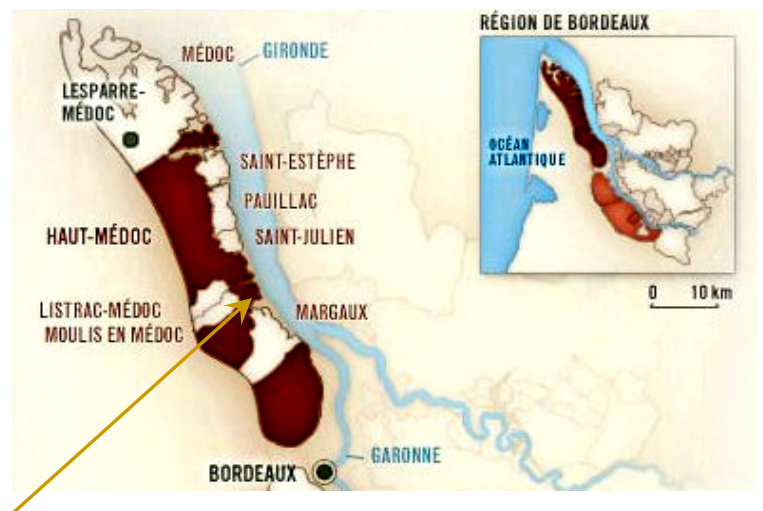
Cru Bourgeois Haut-Médoc



De wijngaarden van het Bordeauxgebied vindt men verspreid over het gehele departement van de Gironde en is met haar ruim 110.000 ha. een van de grootste aaneengesloten wijngebieden ter wereld. De rivieren Dordogne (noord) en Garonne (zuid) worden verenigd in de Gironde en spelen samen met de Atlantische Oceaan een belangrijke factor in de wijnbouw. De grote havenstad Bordeaux werd in de tijd van de Galliërs, *Burdigala* (ofwel Haven van de maan) genoemd en is al eeuwen lang het centrum van de wijnhandel. De vele prachtig gedecoreerde pakhuizen uit de 16^e-18^e eeuw geven het rijke handels verleden goed weer.

Haut Médoc - Lamarque

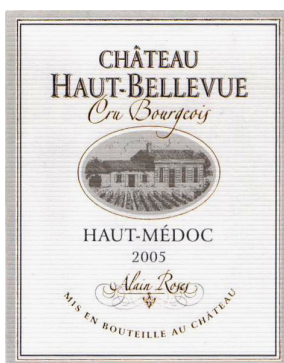
De herkomstbenaming (AOC) Haut-Médoc, omvat een vrij groot gebied (4200 ha. wijngaard) gelegen aan de linkeroever van de Gironde en neemt qua imago een middenpositie in. Binnen het gebied bevinden zich de 6 gemeentelijke wijngaarden met een eigen AOC (Margaux, Saint-Julien, Pauillac etc.) die zich tot de top van de Bordeauxwijnen mogen rekenen vanwege hun unieke terroir. De 4 grootste crus liggen allen dicht bij de rivier en hebben een grondsoort die een hogere concentratie aan kiezels bevat. Tevens zijn er vaak verrassingen doordat een wijngaard van een in eerste instantie minder imago, pal naast een grote Cru Classé ligt. Ten noorden ligt het nederiger Médoc maar ook daar kunnen verrassend mooie wijnen vandaan komen.



Château Haut-Bellevue



In het plaatsje Lamarque op de grens van de AOC Margaux zijn **Alain en Corinne Roses** de vierde generatie wijnbouwers op 16 ha. met overwegend Merlot stokken die variëren 25-60 jaar oud. Voor het karakter van de wijn is echter de grondsoort "Graves Claires" doorslaggevend. Deze zand kiezelhoudende, mineraal rijke (Quartz) grondsoort zorgt in grote mate voor het dikke compacte fruit, de elegantie (ondanks vaak 13% alcohol) en het vrouwelijke karakter dat tevens in naastgelegen Margaux wijnen terug te vinden is. Vanzelfsprekend zou dit karakter kwalitatief niet terug te vinden zijn zonder de grote (natuurlijke) zorg die Alain besteed aan zijn wijngaard en de vinificatie.



De assemblage bestaat doorgaans uit circa 50% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon en 15% Petit Verdot die 12 maanden op barrique (waarvan 1/4 nieuw) gerijpt is. Er vindt **geen filtering** plaats, daardoor blijven het natuurlijk fruit en de smaakstoffen zoveel mogelijk onaangestast.

Jaargang 2005 heeft, hoe kan het ook anders in een dergelijk "perfect" oogstjaar, veel kleur. De dikke neus is vol met fruit van zoete kersen, wat witte peper en ook andere specerijen. Stevig, versmolten tannine en hout maar wel goed verpakt door de dikke mondvullende smaak. Lekker sap. Jong gedronken wat "koeler" serveren bij stevig vlees of een pittige kaas. Bewaren kan tot minimaal 5-6 jaar na de oogst.

De wijn van Haut-Bellevue wordt regelmatig geprezen om haar constante kwaliteit!