

Château Puy Guilhem Fronsac

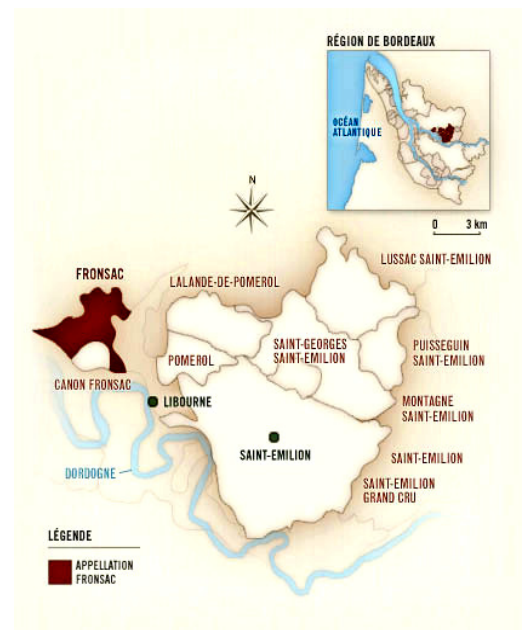


De wijngaarden van het Bordeauxgebied vindt men verspreid over het gehele departement van de Gironde en is met haar ruim 110.000 ha. een van de grootste aaneengesloten wijngebieden ter wereld. De rivieren Dordogne (noord) en Garonne (zuid) worden verenigd in de Gironde en spelen samen met de Atlantische 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 handelsverleden goed weer.

Fronsac

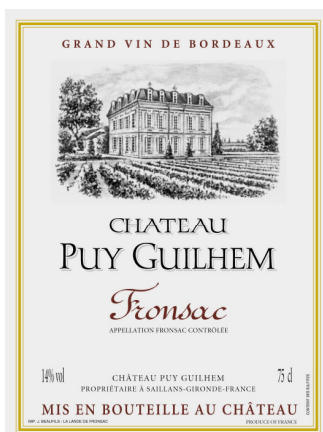
Tot een jaar of 25 geleden stonden de wijnen uit het ten westen van Libourne gelegen Fronsac (circa 850 ha.) vaak in de schaduw van de grote broers Pomerol en Saint-Emilion. Vele Fronsac waren toen (te) tanninerijk en misten fruit. Dat is vandaag de dag wel anders want er worden weliswaar nog steeds tanninerijke wijnen gemaakt maar die kunnen heel fraai zijn en hebben vaak een goed ouderdom potentieel. Geduld is een schone zaak dus.

De bodemsoorten lopen uiteen van rijke (klei) afzettingen langs de rivieren Isle en Dordogne tot klei-kalksteen op de beste gronden. Fronsac heeft een maritiem klimaat maar continenter dan haar burens. Meer variatie in temperatuur en een regenseizoen dat vaak begint met de oogsttijd baart menig wijnboer tot grote zorgen. Gelukkig is de vroegrijpe Merlot heer en meester met Cabernet Franc als 2^e druivenras. Een goede Fronsac is een vlezige wijn, vaak wat rustiek, met geconcentreerd fruit (pruimen, kersen).



Château Puy Guilhem

Het hoog gelegen kasteel met een prachtig uitzicht op de vallei van het riviertje de Isle, is gebouwd in een 18^e eeuwse Keizerlijke stijl. In 1995 is het domein in handen gekomen van Annie & Jean-Francois Enixon. Na grondige investeringen mag Puy Guilhem zich tegenwoordig tot de meest serieuze wijnen van het gebied rekenen. De zeer goed verzorgde wijngaard omvat 13 hectare waar Merlot (90%), Malbec (7%) en Cabernet Franc (3%) stokken op klei-kalksteen rijke grond staan aangeplant. Leeftijd van de stokken varieert van 25-80 jaar oud.



Jaargang 2004

De wijn heeft een intens granaatrode kleur en een complexe geur van donkerrood rijp fruit, bloemen en kruiden in harmonie met tonen van vanille. 2004 is een jaar van iets minder structuur maar meer elegantie waardoor de wijnen eerder op dronk komen. Desondanks is de smaak stevig genoeg, fris en intens, met de voor Fronsac karakteristieke tonen van leer in de finale. De wijn heeft 12 maanden op barriques gelegen (1/3 nieuw). Heerlijk bij een mooi gekruide entrecôte. Bewaren tot 5-6 jaar na de oogst.

*Dat de kwaliteit bij Guy Puilhem staat als een (Keizerlijk) huis wordt ondermeer bevestigd door de Guide Hachette. Van de laatste 7, in deze serieuze wijngids vermelde jaargangen, werden er maar liefst 3 met de hoogste score van 3 *** (Vin exceptionnel) beoordeeld.*