

Château Lusseau

Graves



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.

Graves

Dit district gelegen aan linkeroever van de Garonne is de wieg van de Bordeauxwijn. 2000 jaar geleden werd hier al wijn gemaakt toen het noordelijker gelegen Médoc nog een moeras was. Het is een lang gerekte, vrij groot gebied (circa 3.500 ha.) waar zowel wit (droog en zoet) als rood in evenredige hoeveelheden geproduceerd worden. Door zijn uitgestrektheid vindt men er diverse kwaliteiten en zijn prijsverschillen groot.

De beste wijnen vindt men in het noorden. 2 gemeenten, Pessac en Leognan (circa 1.200 ha.) hebben daar hun eigen appellatie. De Graves omsluit tevens de zuidelijker gelegen AOC's voor zoete wijnen: Cérons, Barsac, Sauternes.

Het microklimaat is gematigd en mild vandaar dat de Graves vaak als eerste grote Bordeaux al eind augustus met de oogst kan beginnen.

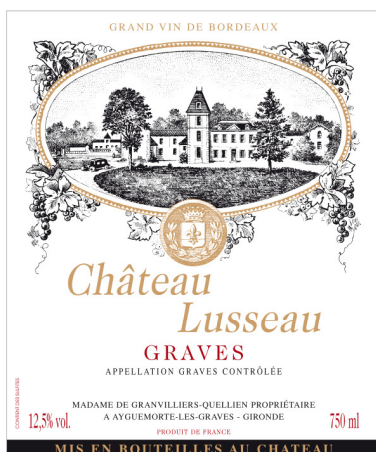
Vanwege de uitgestrektheid is het nauwelijks mogelijk te spreken over één karakteristieke bodemsoort. Toch staat de Graves in het algemeen bekend om zijn hoge gehalte aan kiezel en grind. Het geeft de wijnen aan de ene kant elegantie en finesse maar aan andere kant soms ook kracht en bewaarpotentieel. De aanplant van Merlot neemt circa 50% voor haar rekening, dan volgt Cabernet Sauvignon en verder Cabernet Franc en Malbec.



Château Lusseau

Op de grens van Pessac-Leognan ligt de als een tuin verzorgde 7 ha. wijngaard van de familie Quellien die al sinds 1870 eigenaar is. Gemiddeld 30 jaar oude stokken Merlot (45%), Cabernet sauvignon (35%), Malbec en Cabernet Franc. Dochter Bérengère, afgestudeerd in 1997, heeft inmiddels de dagelijkse leiding. Ze maakt de wijnen met een vrouwelijke hand en werkt volgens het *Lutte raisonné* systeem waarbij geen bestrijdingsmiddelen gebruikt worden behalve in een jaar dat dit strikt noodzakelijk mocht zijn. Graves wijnen kunnen vaak zijdezacht en een lichte, verfijnde structuur hebben. Bérengère's wijnen zijn niet zo "vrouwelijk" als men zou doen vermoeden. Haar wijnen hebben een wat boers karakter met goed verpakte tannine. Wijnen met een bewaarpotentieel op de middellange termijn.

De **Lusseau 2004** heeft een intens donkere kleur en een geur van rijpe pruimen, tonen van chocolade maar ook wat stallucht. Het rijpe fruit van de Merlot en de kruidige, ferme smaak met goed verteerbare tannine's van de Cabernet en Malbec tesamen met 14 maanden "barrique" (10% nieuw) maken Lusseau tot een complexe wijn met veel smaak. Een wijn met lengte en diepgang die met gemak tot 6-8 jaar na de oogst gedronken kan worden. Lekker bij o.a. wild en gevogelte.



Medaille d'Or au Concours Agricole de Paris!