

Verslag Verticale proeverij 25 oktober 2012

Château Coufran

Technische fiche

CHATEAU COUFRAN
33180 SAINT SEURIN DE CADOURNE – France
Tel : + 33 (0)5.56.59.31.02.

www.chateau-coufran.com



FICHE TECHNIQUE

NOM	CHATEAU COUFRAN
PROPRIETAIRES	Marie-Cécile VICAIRE Eric MIALHE
APPELLATION	HAUT-MEDOC
ADRESSE	33180 – SAINT-SEURIN-DE-CADOURNE
SITUATION GEOGRAPHIQUE ET SOL	Situé dans la partie Haut-Médoc du canton de Pauillac, en bordure d'estuaire, son terroir est constitué de différentes nuances de graves.
SURFACE	76 Ha
ENCEPAGEMENT	85 % Merlot 15 % Cabernet Sauvignon
AGE MOYEN DU VIGNOBLE	50 ans
VINIFICATIONS	En cuves inox thermorégulées.
OENOLOGUES CONSEILS	Jacques et Eric BOISSENOT.
RESPONSABLE TECHNIQUE ET VINIFICATEUR	Eric MIALHE
ELEVAGE	En barriques de chêne français pendant 12 mois. Bois neuf renouvelé par quart chaque année.
TYPE DE VIN	On le qualifie souvent de «Pomerol du Médoc» étant donné son pourcentage unique en Merlot (85 %). Étonnant par son gras, rond et souple à la dégustation, sa finale est longue et persistante. Les vieux Merlots de ce cru lui confèrent une aptitude au vieillissement certaine.
COMMERCIALISATION	Responsable Eric MIALHE Via le négociant de Bordeaux pour l'export. zones réservées = GD France et Belgique
SELECTION DU 1^{er} VIN	Environ 35 000 caisses = 420 000 bouteilles.

Geproefde oogstjaren:

2009: jonge kleur, donker fruit, voldoende gevuld, goed hout, stevig zuur, krachtig, primair, nog heel jong

2008: kersenrood, goede intensiteit, afgerond in smaak, tannine prominent, minder materie

2006: jonge tint, intense, volle geur, smaak start goed met rijpe tonen. Tannine beheerst de kern en finale, en is minder toegedekt.

2005: granaatrood, intense aroma's van donker fruit, zeer krachtig, grote structuur, rijpe tannine, evenwichtig en aangenaam

2004: granaatrood, complexe aanzet, krachtige smaak met zuurheid en tannine, nog jong en dynamisch

2003: geëvolueerde kleur en geur met droge kruiden en gedroogd fruit. Smaak is mooi geëvolueerd met koffie, gebrande toetsen maar niet storend, gekonfijt fruit, met daarnaast nog voldoende kracht.

2002: sterke geëvolueerde tonen, gedroogde kruiden, esters, tabak en hout. Stevig zuur en tannine houden de wijn recht. Teveel houtaspecten.

2001: getaande kleur. Schitterende aanzet in de neus: tijm; gekonfijte kers, marascino, hout, ceder, tabak, pruimedanten...complex en intens. Afgeronde smaak, harmonieus en versmolten, fris en sappig eind. Mooie evolutie!

2000: getaande kleur; Geur wordt gedomineerd door hout met tabak en ceder. In evolutie wat gekonfijt fruit. Mooie versmolten wijn maar nog dynamisch en zeer stevig.

1984: Dakpannenrode kleur, geëvolueerd. Typische geuren van tertiair fruit met sigarenkistje, vijgen en gekonfijte pruimen. De smaak is mager en door hout gedomineerd.

1983: Oranjebruine kleur. Verzuurd in de geur. Onrijp tonen van agressief zuur en droge tannine verwijzen naar onrijp fruit aan de basis.

1967: Oranjebruine kleur. De geur verradt een vochtige schimmelkelder. De smaak is mager gedomineerd door zuur.

Gekozen als beste jaargang: Château Coufran 2000 gevolgd door 2001.

Château de Lussac, Lussac Saint Emilion
--

Griet Van Malderen komt uit een vooraanstaande landbouwersfamilie in Buggenhout; Zij kocht begin 2000 de 26ha wijngaard aan met $\frac{3}{4}$ merlot en $\frac{1}{4}$ cabernet franc. Andere bezittingen zijn Château Vieux Maillet (5ha) in Pomerol en Château Saint-Jean de Lavaud (1,1ha) in Lalande-de-Pomerol.

Geproefde jaargangen:

2007: kersenrood, zacht bosfruit, fluwelige smaak refererend naar merlot, pittig zuur, goede lengte met ietwat gebrande bonen in het verlengde

2006: Diepe kleur. Fijne aanzet zowel in de geur als de smaak. Finesse trekt zich door in de kern met een mooie elegante structuur en eindigt met een lange afdronk waarin bitters wat domineren. Kruidigheid en gebrande koffie in de finish.

2005: Diep granaatrode kleur. Geuren van balsamico, pruimen, koffie en wat truffel. Mooi smaakprofiel, evenwichtig en gestoffeerd. Mooie ontplooiing in het middenstuk.

2004: Geëvolueerd in kleur en geur met kruidige accenten. De smaak is rond en soepel, maar niettemin toont de wijn nog potentieel. Koffie en karamel in het verlengde.

2003: Kenmerkende evolutiegeuren met gedroogd fruit zoals rozijntjes en pruimen. De wijn toont duidelijk het effect van het atypische jaar met krachtige droge tannine in de staart.

2002: Start reductief in de neus. Verdwijnt na verluchten. Aroma's van koffie, gedroogde pruimen en rokerige elementen. Stevig zuur in de mond, op randje van agressief, tannine eerder droog. Het geheel mist fruit.

Gekozen als beste jaargang: Château de Lussac 2005 gevolgd door 2004.