



Chateau Croque Michotte (BIO) St Emilion Grand Cru



DRUIF MERLOT/ CABERNET SAUVIGNON
merlot 74 %, cabernet franc 25 %, cabernet sauvignon 1 %

APPELATIE ST EMILION GRAND CRU

Croque Michotte ligt op het grensgebied van St. Emilion naast Pomerol. *Terroir*Zand-grind gronden *Klimaat* St.-Émilion heeft een maritiem klimaat, veroorzaakt door de Atlantische oceaan. De warme Golfstroom en de Gironde fungeren als warmte-regulator en temperen het klimaat. Dit zorgt voor milde winters, warme zomers, en een lange zonnige herfst. Tot grote zorg van de wijnboer beginnen de oogsttijd en het regenseizoen ongeveer tegelijkertijd. Als de regen vroeg is, zullen niet alle druiven rijp zijn. Als de regen laat komt, tijdens de oogst, kunnen de druiven verliezen aan concentratie. Statistici hebben opgemerkt dat op klimaatgebied er elke tien jaar een patroon is van drie goede jaren, drie slechte jaren en vier gemiddelde jaren. Soms wordt de normaal gesproken milde regio ruw herinnerd aan haar noordelijke ligging. In Februari 1956 was er een strenge vorstperiode met temperaturen onder -18° C. Ook sluimert er altijd de angst dat de Saint de Glace de juist uitgekomen wijnstokken beschadigt in de eerste weken van mei, zoals in 1991.



WIJNBOW + VINIFICATIE + ELEVAGE

Wijnbouw Biologische landbouw sinds 1997, erkend door Ecocert. Ecocert is een spreekwoordelijke BIO-waakhond die haar label toekent aan correcte beoefenaars van biologische agricultuur. Dit label staat op de fles. Iedereen die in aanraking komt met de wijn tijdens het productieproces moet een speciale procedure volgen om contaminatie te voorkomen. *Oogst* Eind juni worden de bladeren rond de druiventrossen weggeknipt om ze meer zonlicht te geven, waardoor ze gelijktijdig rijpen. Een handgeplukte oogst. Een eerste doorgedreven selectie gebeurt tijdens het plukken zelf. Daarna worden de druiven op grote triertafels nogmaals ontdaan van onzuiverheden en druiven van mindere kwaliteit. *Vinificatie* De druiven worden na hun ontristing gedeeltelijk ontpit en zacht gekneusd, waarna een koude maceratie volgt van een viertal dagen. Gistingsproces met 4 "délestages" = een techniek waarbij de wisselwerking tussen het most en het sap geoptimaliseerd wordt. Een malolactische gisting in kleinere kuipen. De wijn wordt noch gefilterd, noch geklaard met eiwit. *Elevage* De oogst wordt op Franse eik gelagerd (experimenten met Amerikaanse eik). 60% nieuwe vaten en 40% jaarlingen.

DEGUSTATIE

Kijken Intens robijnrood *Ruiken* Een palet van zeer rijp fruit met versmolten hout. Een natuurlijke aciditeit door het toepassen van biologische landbouw. *Proeven* Een goede vaste structuur met finesse bekomen door de ondergrond van grind in het terroir.

Eten Een waardige tafelenoot voor feestelijke gerechten met wild, rood en wit vlees of een fijn kaasassortiment. / Gebakken rood vlees, barbecue, lamsvlees, wild

Bewaren minimaal 12 jaar

PALMARES + PERS + MEDAILLES

 Argent/Silver - Bordeaux - Concours (Vins d'Aquitaine) 2016 -mill 2015

Chateau Croque Michotte (onafhankelijke wijnbouwer)

1. Voorstelling: in 1906 kocht Samuel Geoffrion, overgrootvader van de huidige eigenaars, het Château Croque-Michotte in de gemeente Saint-Émilion omwille van zijn schitterende reputatie en ligging. De familie -Geoffrion-Rigal-Carle-Laval -is sindsdien verantwoordelijk voor de teelt van de wijnstokken, de rijping van de wijnen, de marketing en het beheer van Château Croque-Michotte. Al die jaren zet de familie Carle zich in om die reputatie hoog te houden, en de kwaliteit nog verder te verfijnen.
2. Wijngaard: Château Croque-Michotte bestaat uit bijna 14 hectare wijnstokken (74% Merlot, 25% Cabernet Franc, 1% Cabernet Sauvignon) op kleiachtige ondergronden die bedekt zijn met grind en oud zand. De gemiddelde leeftijd van de wijnstokken is 47 jaar. U vindt het domein op enkele tientallen en honderden meters van de beroemdste wijngaarden van Saint-Emilion en Pomerol, zoals La Dominique en Cheval Blanc.
3. Oogst: handpluk
4. Kelder: Trage rijping van de wijnen gedurende zowat 20 maanden, waarvan een jaar lagering op fijnkorrelige Franse eikenhouten vaten. De wijnen worden niet gefilterd en bijna nooit geklaard.
5. De wijnen: de praktijk van beperkte rendementen en het zeer zeldzame gebruik van meststoffen maakt het mogelijk wijnen te produceren die beantwoorden aan het terroir en hierbij profiteren van een natuurlijke zuurgraad, onmisbaar voor een langer bewaarpotentieel.
6. Eco: Biologische landbouw, al sinds 2001 biologisch gecertificeerd (écocert FR BIO 01). Vanuit deze gedachte bewaken ze de gezondheid van landbouwers en consumenten, de rijkdom van het milieu en de natuurlijke ontwikkeling van de wijnstokken.
7. Reputatie: Jaar na jaar staat Croque Michotte voor hoge kwaliteit die een Cru Classé benadert. Deze buurt herbergt wereldberoemde kastelen: Cheval Blanc, La Dominique, Château Corbin, Grand Corbin Despagne, l'Evangile, Figeac, Gazin...