

## Chateau Musar 2017



De 2016 vintage is diep robijnrood van kleur met een hoge viscositeit. Rode kersen, pruimen, johannesbrood en vijgen domineren de neus met een vleugje oosterse kruiden. Kirsch en pruimen volgen tot in de mond met zwarte bessen en chocolade. De tannines zijn fluweelzacht. Deze wijn heeft veel diepte en fruitconcentratie met een lange afdrank.

Waardering Nog niet gewaardeerd

**Prijs**

54,95 €

[Stel een vraag over dit artikel](#)

Fabrikant [Chateau Musar](#)

### Beschrijving

Chateau Musar is één van de meest bijzondere wijndomeinen ter wereld. Ze zijn gevestigd op een bijzondere locatie, namelijk de Libanese Bekaa-vallei. En gebruiken nog een volledig traditionele methode bij het wijnmaken. De wijngaarden liggen op een hoogte van 1000 meter op kiezelhoudende kalkbodems. De lange, warme zomers staan garant voor een uitstekende rijping van de druiven. Eigenaar Serge Hochar, werd in het verleden door het Engelse tijdschrift Decanter Magazine zelfs uitgeroepen tot Winemaker of the Year.

De verwachtingen voor de oogst van 2016 werden duidelijk beïnvloed door de gedachten over het slechte weer van 2015. Niks bleek minder waar. December 2015 kende een positieve start met 130 mm neerslag. Dit werd gevolgd door 360 mm in januari vergezeld van veel sneeuw,

waardoor de bodems van het broodnodige vocht en voedingsstoffen werden voorzien. Februari en maart bleken koud en regenachtig met nog eens 300 mm neerslag die enorm werd verwelkomd door het droge terrein. April was warm met een gemiddelde nachttemperatuur van plus 5 graden Celsius in plaats van de min 5 van het jaar ervoor. Mei kwam met 45 mm regen, genoeg om de wijnstokken te stimuleren en vanaf dat moment begonnen we hogere verwachtingen te hebben voor de oogst van dit jaar. Een zonnig juni volgde met een lage luchtvochtigheid en in juli genoten we de hele maand van een gemiddelde temperatuur van 34 graden. Door de vroege rijping kon er veel eerder dan in alle voorgaande jaren begonnen worden met de oogst! Cabernet sauvignon was de eerste die op 16 augustus werd geoogst van slibachtige bodems die vroege rijping aanmoedigden. Cinsault volgde op 2 september met carignan op 7 september.

De blend bestaat uit gelijke delen van cabernet sauvignon, cinsault en carignan. Elke variëteit werd gefermenteerd met natuurlijke gisten in betonnen vaten, vervolgens 12 maanden gerijpt in Franse eiken vaten voordat ze in februari 2019 werden geblend en gebotteld zonder fining of filtratie tijdens de zomermaanden juli en augustus. De gisting verliep soepel, met een gemiddelde temperatuur tussen 27 en 29 in betonnen vaten. Na de afzonderlijke fermentaties bleek dat de kwaliteit van Cabernet uitmuntend was, met grote diepgang van fruit en concentratie. Cinsault was elegant en zijdeachtig met een explosie van aroma's. Zoals gewoonlijk toonde Carignan zijn kwaliteit, een resultaat van de warme omstandigheden waarbij de opbrengst van de druiven lager was, maar met hogere concentratie. Dit is een uitzonderlijke druif die echt typerend is voor het terroir van de Bekaa.

### Beoordelingen

Er zijn geen nog geen recensies voor dit artikel.

// //