

Chateau Musar 2017



De 2017 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

56,00 €

[Stel een vraag over dit artikel](#)

Fabrikant [Chateau Musar](#)

Beschrijving

Het jaar 2017 begon met een bovengemiddeld hoge regen- en sneeuwval in januari, wat leidde tot de verwachtingen dat de grondwaterspiegel zou worden aangevuld. Meer regen en sneeuw volgden in februari en dit ging non-stop door in maart. De lente was mild, met stijgende temperaturen in april, maar niet overdreven. In feite openden de knoppen aan de wijnstokken 10 dagen later dan gebruikelijk vanwege lage luchttemperaturen en relatief koude bodems. Eind april trof een eendaagse vorst de Bekaa-vallei, maar op dat moment werd dat niet als bijzonder schadelijk beschouwd. Pas later, in de oogsttijd, bleek dat die dag toch gevolgen had op de wijnstokken die in de vroege winter waren gesnoeid. Deze hadden inderdaad geleden, hoewel cinsault het meest resistent bleek te zijn.

Op 24 juni, bereikte de temperatuur de 37 graden en deze hitte duurde tot half augustus en tastte de wijnstokken en druiven aan, wat

resulteerde in lagere opbrengsten. Op 22 augustus begon het oogsten van de cabernet sauvignon, cinsault op 4 september en 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 en vervolgens 12 maanden gerijpt in Franse eikenhouten vaten van Nevers. Het blenden begon in 2020 en de wijn werd gebotteld zonder klaring of filtratie tijdens de zomermaanden. De gisting verliep vlot en temperaturen varieerden tussen de 27 en 30 graden. Alle wijnen bleken zeer aromatisch en in het bijzonder Cabernet Sauvignon, deze wijn toonde voor het eerst aroma's en smaak van exotisch fruit en zelfs guave. De malolactische gisting was voltooid rond 1 november en proeverijen toonden aan dat 2017 een ander jaar is met meer structuur en kracht, wat doet herinneren aan vintages uit 2007, 1997 en 1987, alsof het een decenniumstijl was.

Beoordelingen

Er zijn geen nog geen recensies voor dit artikel.

// //