



**BORDEAUX BLANC Clos  
Nardian**

---

**BORDEAUX BLANC Clos  
Nardian**

De eerste keer dat we de Brit 'Jonathan Maltus' en zijn vrouw 'Lynn' ontmoetten, was in 1994 toen ze 'Château Teyssier' kochten, een mooi maar wat verwaarloosd wijnkasteel in Saint-Emilion met 5 hectare slecht onderhouden wijngaarden er rond. Ze waren toen allebei halfweg de dertig en kwamen, na al een beetje overal te hebben gewoond en gewerkt, in deze mooie streek wonen om van de rust en kalmte te genieten. Zij begon meteen met veel smaak het onderkomen kasteel te restaureren en herinrichten en hij hield zich bezig met de kleine wijngaard. Hij installeerde nieuwe cuves, investeerde in het nieuwste materiaal en haalde er vakbekwame wijnmakers bij en algauw had hij de wijnmicrobe helemaal te pakken en liep zijn 'hobby' helemaal uit de hand. Hij kocht links en rechts percelen bij, stak overal zijn licht op en leerde snel bij. Na enkele jaren was de oppervlakte verviervoudigd en werkte Jonathan terug fulltime als succesvol wijnproducent, kortom; het was te vroeg voor hem om al te stoppen met werken. Wat we toen nog niet wisten, is dat dat nog maar het begin was: Jonathan kocht wijngaard na wijngaard in Saint-Emilion en begon kleine hoeveelheden topwijnen te produceren die de wijnwereld verbaasden. Sommigen van zijn topwijnen werden en worden nog steeds verkocht aan prijzen zoals die van '1e Grand Cru Classé'-wijnen! Het zegt iets over hoe veel hij geleerd heeft in korte tijd over het maken van sublieme wijnen. Van deze uitzonderlijke witte wijn worden maar 3.500 flessen per jaar geproduceerd! Hij is afkomstig van drie kleine perceeltjes in de gemeente 'Saint-Aubin de Branne', net ten zuiden van Saint-Emilion. Ze zijn samen nog geen hectare (slechts 8.000 vierkante meter!) groot en zijn aangeplant met meer dan 70 jaar oude 'Muscadelle' (24%), 50 jaar oude 'Sémillon' (38%) en eveneens 50 jaar oude 'Sauvignon Blanc' (38%). Ook hier eist Jonathan Maltus een zeer laag rendement ten voordele van de concentratie en intensiteit van de latere wijn: slechts drie trossen per wijnstok mogen zich ontwikkelen om zodoende tot een zeer laag rendement van 25 hectoliter per hectare te komen. De bodem van de verschillende percelen heeft allemaal een toplaag van klei met in de ondergrond kalksteen. De met de hand geplukte druiven worden na een zeer strenge selectie zo ongeschonden en puur mogelijk lichtjes geperst met een pneumatische pers. Daarna verdwijnen ze allemaal samen in nieuwe eiken vaten die wat extra gebrand werden en daarin vergist het druivensap tot wijn gedurende drie of vier weken. Daarna verblijft de wijn nog 6 tot 8 maanden op eiken vaten alvorens gebotteld te worden. Dat al het werk van mens en natuur niet voor niets is, kan u proeven aan deze sublieme wijn. Het gebrande hout en de Bourgondische stijl maken hem een unieke witte Bordeaux met veel diepgang en rijkdom. Een enorme concentratie en wat exotische impressies sieren deze knap gemaakte godendrank. Een fles voor feestmaaltijden bij speciale gelegenheden. Probeer hem bij allerlei vis in romige sauzen, gebraden kip en kalkoen of zelfs gerechten van kalfsvlees. Schenk deze prachtwijn op ongeveer 12 graden tussen zijn derde en tiende jaar.

Nous avons rencontré le britannique Jonathan Maltus et sa femme Lynn la première fois en 1994, lorsqu'ils venaient d'acquérir le Château Teyssier, un beau château quelque peu délaissé à Saint-Emilion, entouré de 5 hectares de vignes à l'époque mal entretenues. Ils avaient tous les deux la bonne trentaine et après avoir habité et travaillé un peu partout, ils s'installèrent dans cette belle région pour jouir du calme et du repos. Lynn commença immédiatement à restaurer avec goût le château quelque peu à l'abandon tandis que Jonathan s'occupa du petit vignoble. Il installa une nouvelle cuverie, investit dans du matériel dernier cri et recruta une équipe qualifiée et ambitieuse. Il fut rapidement atteint du virus du vin et son hobby devint sa vocation. Il acheta des parcelles par-ci et par-là, prit des renseignements un peu partout et apprenait très vite. Au bout de quelques années, il avait quadruplé la surface plantée et travaillait de nouveau à temps plein avec succès comme producteur de vins très fins. Bref, pour Jonathan, il était encore bien trop tôt pour arrêter de travailler. Ce que nous ne savions pas encore à l'époque, c'est que ce n'était qu'un début : il acheta vignoble après vignoble et se mit à produire de petites quantités de vins haut de gamme qui épaterent le monde du vin. Certains de ces vins se vendaient et se vendent toujours à des prix de 1er Grand Cru Classé ! Ce qui en dit long sur tout ce qu'il avait appris en si peu de temps sur l'élaboration de vins exceptionnels. Comme s'il n'avait pas encore suffisamment de travail, il acquit en 2003 un domaine viticole en Australie (vous en lirez davantage au chapitre consacré à ses vins australiens) pour rejoindre très rapidement le gotha des vins d'Australie. Nous vous présentons trois de ses splendides vins de Bordeaux, des vins succulents ! Seulement 3.500 flacons par an sont produits de ce Bordeaux rare. Il provient de trois petites parcelles situées sur la commune de Saint-Aubin de Branne, au sud de Saint-Emilion. Elles n'atteignent même pas un hectare (seulement 8.000 mètres carrés !) et sont composées de 38% de sauvignon blanc âgé de 50 ans, 38% de sémillon de 50 ans d'âge et de 24% de muscadelle de septante ans d'âge. Là encore, Jonathan Maltus pratique des rendements très bas pour favoriser la concentration et l'intensité du vin : il ne laisse que trois grappes par pied pour obtenir ainsi un rendement qui ne dépasse pas les 25 hectolitres à l'hectare. Le sol des différentes parcelles est couvert d'une couche argilo-calcaire. Les raisins récoltés à la main subissent, après une sélection sévère, un pressurage doux au moyen d'une presse pneumatique et sont ensuite transvasés dans des fûts de chêne neuf toasté dans lesquels le jus fermenté pendant trois à quatre semaines. Ensuite, le vin est élevé pendant six à huit mois en barriques avant d'être mis en bouteilles. Tout ce travail de l'homme et de la nature se retrouve reflété dans ce vin sublime . un grand vin blanc, ample et sapide. Le toasté du bois et le style bourguignon du vin en font un bordeaux blanc unique en son genre, profond, structuré, riche et complexe. Sa concentration énorme et ses touches exotiques font penser à un nectar des dieux. Une bouteille pour les grandes fêtes et les occasions spéciales. Essayez-la sur des poissons nappés d'une sauce à la crème, un poulet rôti, une dinde et même des plats de veau. Servez ce vin magnifique à environ 12 degrés entre sa troisième et sa dixième année.

<b>Artikelnummer:</b>	818T	<b>N°:</b>	818T
<b>Land:</b>	Frankrijk	<b>Pays:</b>	France
<b>Regio:</b>	Bordeaux	<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Appelatie:</b>	AC Bordeaux Blanc Sec	<b>Appellation:</b>	AC Bordeaux Blanc Sec
	Sauvignon Blanc		Sauvignon Blanc
<b>Druivensoort:</b>	Sémillon		Sémillon
	Muscadelle		Muscadelle
<b>Rijping op vaten:</b>	6 - 12 maand	<b>Vieillissement en fûts:</b>	de 6 à 12 mois
	allerlei visgerechten		Plats de poisson
	Witte vleesgerechten		Viandes blanches
<b>Gerechten waar deze wijn bij past:</b>	Schaal- en schelpdieren		Fruits de mer
	Kreeft		Homard
	Risotto		Risotto

[www.magnuswijnen.be](http://www.magnuswijnen.be)

[www.magnuswijnen.be](http://www.magnuswijnen.be)