

LOUPIAC Château Loupiac-Gaudiet

'Loupiac' is een appellatiegebied in de Bordeaux-streek waar zoete witte wijnen worden gemaakt. Het ligt vlakbij het waarschijnlijk bekendste zoete- witte- wijnen- gebied ter wereld: 'Sauternes'. Voor Loupiac worden dezelfde druiven gebruikt (hoofdzakelijk Sémillon) en er heerst hetzelfde micro- klimaat met meestal mistige ochtenden en zonnige namiddagen. Dit speciale klimaat is ideaal voor een schimmel (*Botrytis cinerea* voor de scheikundige specialisten onder ons) die de zogenaamd 'edele rotting' op gang brengt. In het Frans klinkt deze edele rotting veel smakelijker 'la pourriture noble'. Door deze edele rotting verliezen de druiven vocht, verhoogt het suikergehalte en wordt de smaak intenser en geconcentreerder. Vanzelfsprekend houdt de wijnbouwer niet veel druif meer over na het werk van deze uitdrogende schimmel en ligt zodoende het rendement per hectare vrij laag wat de altijd eerder hoge prijs van deze nobele zoete witte wijnen verklaart. Het 27 hectare grote 'Château Loupiac-Gaudiet' is voor 80% aangeplant met de Sémillon-druif. Het is een vaak bekroonde, heerlijk lekkere zoete witte wijn. 'Robert Parker' rekent hem bij de beste kastelen en noteert Château Loupiac-Gaudiet bij 'the best wine values in Bordeaux'. Hij heeft een zeer expressief aroma en een solide, evenwichtige smaak waar het zoete niet overdonderend overkomt. Alles is mooi in balans en niet te zwaar. Een Loupiac kan heel goed rijpen, hem 10 jaar in uw kelder vergeten zal hem dus niet deren, integendeel. U kan hem ook jong al drinken (vanaf zijn tweede of derde jaar) indien u wenst, bij allerlei zoete desserts (fruitaart bvb.) en natuurlijk ook bij een stukje ganzenlever. Goed gekoeld schenken, op zo'n 7 à 8 graden. Een snoeplesje.

Artikelnummer:	563F
Land:	Frankrijk
Regio:	Bordeaux
Appelatie:	AC Loupiac
Druivensoort:	Sauvignon Blanc Sémillon
Alcohol:	14%
Rijping op vaten:	+ 18 maand

LOUPIAC Château Loupiac-Gaudiet

Loupiac est une zone d'appellation de la région du Bordelais élaborant des vins blancs moelleux. Elle se situe près de l'endroit probablement le plus connu au monde pour la production de ses vins moelleux : Sauternes. Loupiac utilise les mêmes cépages (essentiellement du sémillon) et bénéficie du même microclimat avec, le plus souvent, des matinées brumeuses et des après-midi ensoleillées. Ce climat spécial est idéal au développement d'un champignon (*botrytis cinerea* pour les scientifiques entre nous) qui provoque la pourriture noble. Celle-ci élimine l'humidité contenue dans les raisins, augmente leur teneur en sucre et renforce l'intensité et la concentration de leur goût. Il ne reste bien entendu plus beaucoup de raisins au viticulteur après l'effet de ce champignon asséchant. Le rendement par hectare est dès lors relativement bas et explique le prix systématiquement élevé de ces vins moelleux nobles. Les 27 hectares que compte le 'Château Loupiac-Gaudiet' se composent à 80% de sémillon. Il s'agit d'un vin liquoreux franchement délicieux et souvent récompensé. 'ROBERT PARKER' le compte parmi ses meilleurs châteaux et note le 'Château Loupiac-Gaudiet' dans les valeurs sûres de bordeaux. Il a un nez très expressif et une bouche puissante, équilibrée, dont la douceur n'écrase pas. Le tout donne un ensemble fort harmonieux, sans trop de lourdeur. Un loupiac peut vieillir sans problème. L'oublier 10 ans dans la cave ne lui fera aucun tort, que du contraire. Vous pouvez également le déguster jeune (à partir de sa deuxième ou troisième année) si vous le souhaitez, en accompagnement de toutes sortes de desserts sucrés (tarte aux fruits par exemple) et, bien évidemment, d'un morceau de foie gras. A servir bien frais, à 7-8 degrés. A croquer !

N°:	563F
Pays:	France
Région:	Bordeaux
Appellation:	AC Loupiac
Cépage:	Sauvignon Blanc Sémillon
Alcohol:	14%
Viellissement en fûts:	plus de 18 mois