



Château Godeau Ducarpe 2020 - Saint-Emilion Grand Cru



Stevig rood



75 cl



Frankrijk



Bordeaux



Cabernet Franc, Merlot



12 maanden op eikenhouten vaten



2020



Gegrild vlees, Harde kazen

De wijn

Een algehele aantrekkelijke kleur. Een neus vol met aroma's van rijpe rode bessen en geel fruit vermengd met geroosterde tonen. Vol en vlezig in de mond met gecoate tannines. Medium-bodied geheel met een zoete ondertoon in de finale. Laiend enthousiast onthaald door wijncritici. 91-92 points James Suckling: Cherry and berry aromas and flavors make this very fruity. Full body and round and juicy tannins. Like it. Remake of the 2015. 90-92 points Robert Parker's Wine Advocate: The 2016 Chateau Godeau from proprietor Albéric Florisoone, has a clean and precise bouquet with fine delineation and poise. I like this! The palate is fresh from the start. There is superb structure here, fine acidity, plenty of black fruit laced with minerals and a vibrant, vivid finish with superb salinity. Do not overlook this little gem; it would not surprise me if it lands towards the upper end of by bracketed score.

Het wijnhuis

Château Godeau Ducarpe, gelegen op het kalksteenplateau van Saint Emilion, ontstond door de aankoop van verschillende percelen wijngaarden in de typische wijnbouwgebieden van Saint-Emilion. Vanuit de eigen wijnkelder in een klein 18e-eeuws huis voor pachterskwekers, worden deze twee hectaren wijnstokken, groeiend in een terroir van acient zand, zorgvuldig ontworpen om een Florisoone-gezinscreatie te produceren: een wijn in de vorm van de grote Saint-Emilion archetypen. De stijl van onze wijnen wordt bepaald door de zorgvuldige selectie van optimaal rijpe druiven op elk perceel van het landgoed. Wanneer deze fase met succes is voltooid, worden de trossen zo snel en zo zorgvuldig mogelijk naar de kelders gebracht en ondergaan ze een inspectie waarbij de druiven zowel mechanisch als handmatig worden gesorteerd. Na sortering worden de druiven in kleine, temperatuurgecontroleerde roestvrijstalen vaten geplaatst, waarin een constante temperatuur wordt aangehouden voor de voltooiing van de alcoholische gisting. De wijnen zijn ongetwijfeld de meest Bourgondische van Saint Emilion, niet alleen door de topografie van de wijngaard, maar ook door de technieken voor het maken van de wijn. Gevinifieerd op de meest delicaat mogelijke manier, worden de wijnen gemaakt met behulp van handmatige pigtages in plaats van met mechanische pump-overs. Deze techniek, die behoorlijk veel fysieke kracht vereist, bevordert een goede beluchting en uitwisseling tussen de huid en het sap. Wanneer deze gisting is voltooid, worden deze wijnen afgevuld in Frans eiken vaten voor de malo-melkzuurgisting (een soort natuurlijke reiniging van de wijn). De wijnen rijpen vervolgens meer dan 12 maanden in eiken vaten waar ze op natuurlijke wijze ademen door de microscopische poriën van het hout. Deze natuurlijke beluchting verbetert het verouderingsproces. Na deze verouderingsperiode en talrijke proeverijen van de vaten, voeren we een eerste blending uit. Enkele maanden voor het bottelen wordt de eigenlijke blending uitgevoerd.