

*Château Pabus,
Cuvée Matisse,
Bordeaux 2004 (Frankrijk)*



Type: rood

Druivenrassen: Merlot, Cabernet sauvignon

De Belgische wijnhandelaarsfamilie die achter dit domein zit, scoorde meteen met de allereerste Matisse 2003 - hun prestigecuvée met een gelimiteerde productie van zo'n 3.000 flessen - op het voorbije Concours Mondial in Lissabon. Dat de gouden medaille geen uitzondering was, bewijzen ze met hun nieuwe, op papier toch minder gereputeerde oogstjaar 2004. Een eerder elegante, laagalcoholische (12%!) cru die zowel zijn malolactische gisting als 11 maanden houtlagering op nieuwe barriques onderging. Het resultaat is géén fruitpower, maar een goedgetypeerde, klassieke Bordeaux van crubourgeoisniveau. Mediumrobijnrood, gevolgd door een fijn Merlot-boeket, met impressies van geroosterde noten, pistache, gekonfijte kers, mokka en rozen. De smaak vooral gedomineerd door gekonfijte kers en goede frisse zuren, medium qua body, opnieuw noterige finale. Schenktip: 17°C.

Handelaar: Huis Vossen (Lennik), 02.532.42.20

Prijs/fles: 18,22 EUR

Bewaren of ontkurken? nu drinken tot zeker najaar 2009.

Gastronomie: lamszadel, rosbief, kwartel, piepkuiken, tamme eend, oude Edammer, ossenhaas.

Ons oordeel: