

# Château DUTRUCH GRAND POUJEAUX

Cru Bourgeois Supérieur  
Met 4 verschillende flesafsluitingen

**Château DUTRUCH GRAND POUJEAUX** ontleent zijn naam aan de toenmalige eigenaar Dutruch die het charmante huis midden de 19<sup>de</sup> eeuw ( 1850 ) bouwde.

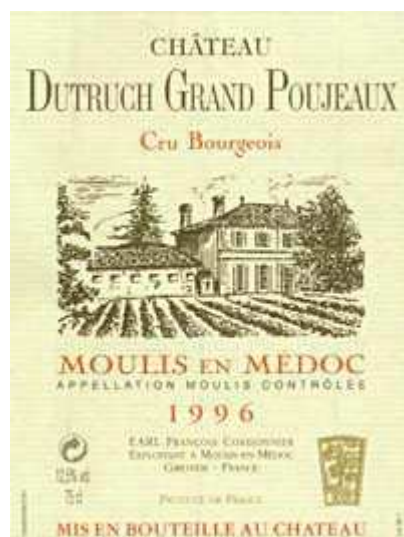


François CORDONNIER nam het in 1967 over en maakte er een uitstekend wijndomein van, gebruik makend van zijn jarenlange, opgedane ervaring met vinificatie bij diverse wijnhuizen, waaronder



Château Chenonceau.

Sedert 1993 werkt zijn neef Jean-Baptiste Cordonnier, landbouwingenieur met een master in de oenologie, mee in het bedrijf.



De wijngaarden van het domein bevinden zich in een gehucht van Moulis, Grand Poujeaux, vooral vermaard wegens zijn kiezelbodem en de goede zuid, zuid-west oriëntatie. De dichtheid van beplanting bedraagt traditioneel 10.000 stokken / ha voor het oudste deel van de wijngaard, 8.500 / ha voor het recentste deel. De totale oppervlakte wijngaarden bedraagt ongeveer 28 ha.

De pluk gebeurt met de hand in het oudste deel van de wijngaard, mechanisch in het recentste deel. De opbrengst wordt beperkt.

Rijping gedurende 18 maanden, waarvan 12 maanden op eiken vaten ( 30 % nieuwe vaten ieder jaar ).

De wijn wordt internationaal erg geapprecieerd, vooral in de USA, België, Duitsland, Groot-Brittannië, Zwitserland, Nederland, Denemarken en Luxemburg.

## Moulis-en-Médoc

Moulis-en-Médoc is de kleinste gemeentelijke appellatie van Médoc, goed voor zo'n 4 % van de totale Médoc. De gemeente Moulis-en-Médoc zou haar naam te danken hebben aan de vele

JAAR	OPPERVLAKTE IN HA	AANTAL HECTOLITER
2001	592	30.952
2002	607	27.133
2003	633	26.504
2004	633	33.238
2005	634	29.873
2006	614	29.902

graanmolens die in deze streek stonden. Een religieuze gemeenschap, waarvan de Romaanse kerk nog altijd in Moulis staat, deed hier in de 13<sup>de</sup> eeuw al aan wijnbouw.

De wijngaarden omvatten een strook van 12 km lang met een breedte van 300 à 400 m. Nochtans zijn er heel wat terroirs aanwezig...



Zoals ook in Listrac, is deze strook op te delen in 3 delen:

- In het westen, nabij de weg van Bordeaux naar Soulac, heb je de sector Bouqueyran met een wisselende topografie, nl. een kalkkam en een grindhelling ( graves anciennes pyrénéennes ).
- Centraal is er een klei-kalk vlakte in de verlengenis van deze

van Peyrelebad ( cfr Listrac ).

- In het oosten en noord-oosten bevinden zich nabij de spoorweg de kiezelkruinen van Günz ( graves garonnaises ).

Het is in deze laatste sector waar zich de bekende heuvels bevinden van Grand-Poujeaux, Maucaillou en Médrac.

In Moulis zijn geen cru classés te vinden, wel meer dan 30 Crus Bourgeois. De wijnen van Moulis zijn elegant en fijn, krachtig en karaktervol, die jong al snel kunnen bekoren. Ze kunnen 7 à 8 jaren rusten in de kelder.

Hieronder de **Guide Hachette**-quoteringen op 20 voor de kwaliteit van RODE BORDEAUX:

2002	14	2005	18
2003	15	2006	14
2004	14	2007	14

## Kurk of Schroefdop?



Steeds meer wijnen worden afgesloten met een schroefdop in plaats van een kurk. In de toekomst kan dit aantal alleen nog toenemen, zowel voor eenvoudige als voor exclusieve wijnen. Hoewel dat gevoelsmatig misschien even wennen is, zijn er tal van rationele overwegingen waarom een



schroefdop de voorkeur verdient boven de van oudsher gebruikte kurk.

De belangrijkste reden is dat wijn die met natuurkurk afgesloten wordt, altijd onderhevig is aan de inwerking van zuurstof (oxydatie) en af en toe kans loopt op bacteriële infecties (kurk). In beide gevallen heeft dat te maken met het gegeven dat kurken uit organisch materiaal bestaan dat na verloop van tijd vergaat. De mate waarin de kurk zuurstof doorlaat, varieert van fles tot fles, waardoor er altijd een mate van onvoorspelbaarheid met betrekking tot de conditie van de wijn bestaat.

Goed om te weten is dat voor de ontwikkeling van de wijn geen zuurstof nodig is. Overigens is een kleine, gecontroleerde hoeveelheid zuurstof bij rode wijn niet schadelijk.

Bij het gebruik van schroefdoppen worden de risico's tot een absoluut minimum gereduceerd. Anders dan kurken garanderen schroefdoppen exact dezelfde conditie voor iedere afzonderlijke fles. Flesvariatie door inwerking van zuurstof is daarmee van de baan. Met name witte wijnen, die het van zuiverheid en aromatische finesse moeten hebben, bleken daarom zeer gebaat bij de nieuwe vorm van afsluiting. Ook rode wijnen hebben voordeel bij een schroefdop, omdat deze het risico van kurkinfectie elimineert.

De schroefdop heeft behalve de grotere betrouwbaarheid van de wijnkwaliteit ook nog een praktisch voordeel. Openen en sluiten van flessen gebeurt nu letterlijk in een handomdraai, zonder dat er nog accessoires bij nodig zijn.



Op 14 februari 2009 verscheen in *Sabato*, een bijlage van *De Tijd*, volgend citaat van Matt Thomson, Chief winemaker Saint Clair (Nieuw-Zeeland, Marlborough), White winemaker of the Year, London International Wine Challenge, Master in biochemie:

" Schroefdoppen zijn de toekomst.... Overtuigd dat wijnen met schroefdop afgesloten beter rijpen en dat de kwaliteit consistentere is. Natuurkurk absorbeert soms de beste aroma's en smaken. Als winemaker die zijn wijnen op zijn duimpje kent, schat ik dat een derde van de wijnen die ik vroeger onder kurk heb geproduceerd, niet echt presteerde zoals het moest onder invloed van de kurk"

*Matt Thomson*