



AOP Margaux Chateau Siran "S de Siran"

Domein

160 jaar familiegeschiedenis

Alhoewel de eerste vermelding van het Chateau terug te vinden zijn tot begin jaren 1400 begon het eigenlijke familieverhaal in het midden van de 18e eeuw, toen dit complete, harmonieuze landgoed, rijk aan biodiversiteit, met onmiskenbare charme Léo Barbier verleidde. De wijngaarden van 25 hectare zijn aaneensluitend gelegen in het zuiden van één van de grootste terroirs van de Médoc. Léo Barbier, een wijnhandelaar uit Bordeaux, herkende de kwaliteiten van dit juweel. Nadat het op 14 januari 1859 was verworven van Jeanne-Adèle, Gravin van Toulouse-Lautrec, besloot hij het pand te ontwikkelen en te verfraaien. Na familiale strubbelingen kwam het in handen van een neef van Léo Barbier, Frédéric Mialhe. Onder zijn drijvende kracht en van zijn nageslacht heeft Chateau Siran een blijvende plaats weten te handhaven onder de topwijnen uit deze appellatie.

De grootste verandering kwam er echter toen William-Alain Mialhe Siran in handen kreeg bij de verdeling van de erfenis. William-Alain Mialhe leidde Siran van 1978 tot 1988. Hij rustte het landgoed uit met moderne hulpmiddelen voor het maken van wijn en huurde de eerste oenologen, Émile Peynaud, Guy Guimberteau en vervolgens Jacques Boissenot in. Brigitte Mialhe, zijn vrouw, volgde hem op van 1988 tot 2007. Beide kunstliefhebbers.

In 2007 nam hun zoon, Édouard Mialhe, de teugels van het landgoed over. Hij heeft zeer belangrijke investeringen gedaan om de wijngaard, de vatkamer, de komst van de oogst, de rijpingskelder, de proeflokalen, de winkel en de kelder te herstructureren en te moderniseren. De modernisering stopte uiteraard niet in de kelder, ook in de wijngaard werden modernisering doorgevoerd die zich vooral vertaalden in een duurzaam beheer van de wijngaarden met een omschakeling naar organische bewerking van de wijngaarden en het bannen van pesticiden.

Hierdoor zijn de wijnstokken beter in staat op druiven van optimale rijpheid te groeien die vervolgens volledig met de hand geoogst worden waarbij de trossen voor persing volledig ontsteelt worden om enkel de beste druiven in hun wijnen te verwerken.

Deze "S de Siran" is afkomstig van wijngaarden met een gemiddelde leeftijd van 15 jaar, de jonge stokken dus. Met een meerderheid van Merlot, gecombineerd met Cabernet Sauvignon, Petit Verdot en Cabernet Franc behoudt deze wijn zijn structuur, frisheid, elegantie en verfijning. Na de persing ondergaat deze wijn zijn vergisting op betonnen cuves gevolgd door een rijping van 12 maanden op zorgvuldig gekozen nieuwe franse barriques.

Appellatie: Margaux AOP

Regio: Bordeaux

Druivenrassen: 46% merlot, 44% cabernet sauvignon, 9% petit verdot et 1% cabernet franc

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: intens - krachtig

Aroma: Veel fruit in de neus als rijpe bramen en kersen, een zachte toets van cacao met tonen van vanille.

Smaak: In de mond, perfecte elegantie met een mooie generositeit. De wijn wordt goed ondersteund door zuren en hout.

Serveren bij: Wild, lam, kaas, rundvlees, truffels, pasta, vegetarische gerechten met paddestoelen, etc. Een gastronomische wijn!