



## **AOP Bordeaux Chateau Grand Village Blanc SC du Chateau Lafleur**

Overtuigd van de waarde van bepaalde Grand Village bodems voor witte wijnstokken, besloot de familie Guinaudeau begin jaren '90 enkele percelen Sauvignon en Sémillon opnieuw aan te planten. De eerste jaargangen waren bemoedigend. De wijnen zijn fris en kunnen jong op het fruit gedronken worden. Uit enkele eerste testen op barrique blijkt dat men in Grand Village in staat zou moeten zijn meer complete witte wijnen te produceren.

In het begin van de jaren 2000 worden onder impuls van Baptiste en Julie belangrijke technische evoluties op gang gebracht. Het is in de eerste plaats in de wijngaard dat ze de inspanningen leveren. Dit wordt gedaan door de zeer kwalitatieve manier van wijngaardbeheer zoals in Lafleur toe te passen op de witte wijnstokken. Er werden ook nieuwe percelen met wingerds uit de Sancerre-regio aangeplant om een grotere aromatische complexiteit te verkrijgen.

In de vinificatieruimte worden de trossen ontsteeld en gekneusd, en krijgen de druiven bij 10°C een korte koude inweking voor meer aroma-extractie. Daarna volgt persing van de druiven en laat men het sap de alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten ondergaan, deels op roestvrijstalen tanks (60%) en deels op nieuwe eikenhouten barriques (30%) en gebruikte barriques (10%). Na enkele weken wordt de jonge wijn geassembleerd en overgestoken op gebruikte barriques voor de malolactische gisting en rijping. Na 8 maanden volgt de definitieve assemblage en botteling.

Appelatie: AOP Bordeaux

Regio: Bordeaux

Druivenrassen: 74% Sauvignon & 26% Sémillon

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: fruitig-mineraal

**Aroma:** In de neus aroma's van grapefruit, kruisbessen, witte perzik en een hint van verse toast.

**Smaak:** In het smaakpalet tonen van sinaasappelschil, tropisch fruit, citroengras en iets van vanille, die gepaard gaan met een lang aanhoudende afdronk met frisse zuren.

**Serveren bij:** Allerhande visgerechten, schaal- & schelpdieren.

De geschiedenis van Château Lafleur gaat terug tot in 1872. Gelegen in de nabijheid van Château Pétrus, deelt dit kleine landgoed de geschiedenis met het landgoed aan de overkant van de weg, Château Le Gay. Beide wijndomeinen maakten deel uit van het landgoed Le Manoir de Gay in het midden van de 18e eeuw, vooraleer ze werden gekocht door Henri Greloud en verdeeld onder zijn zonen in twee eigendommen. Het gedeelte Château Lafleur werd uiteindelijk geërfd door André Robin, die was getrouwd met Gabrielle Greloud, de kleindochter van Henri. Hij gaf Lafleur zijn persoonlijke motto mee: "Qualité passe quantité", kwaliteit overtreft kwantiteit.

In 1946 erfden zijn dochters Marie en Thérèse Robin, zowel Lafleur als Le Gay, en runden beide landgoederen bijna 40 jaar lang. De introverte zussen waren naar verluidt niet geïnteresseerd in de groeiende faam van Lafleur en bleven liever in de schaduw van Château Pétrus. In 1985, na het overlijden van Thérèse Robin, maakten Jacques en Sylvie Guinaudeau, de achter- achterkleinkinderen van Henri Greloud afspraken om Château Lafleur te leasen van Marie Robin, de overlevende zus. Zij begonnen Château Lafleur in zijn oude glorie te herstellen, te beginnen met het vervangen van ontbrekende wijnstokken.

De daaropvolgende 15 jaar verbeterden zij het imago van Château Lafleur als een Pomerol-domein dat evenwicht, terughoudendheid en een werkelijk unieke expressie van Pomerol uitstraalt. Jacques Guinaudeau behield de unieke aanplant op Château Lafleur van 50% Bouchet, een zeldzame oude variëteit van Cabernet Franc typische voor de rechteroever van Bordeaux, en 50% Merlot.

De volgende stap voor de nieuwe eigenaars was het creëren van een andere wijn, die geen tweede wijn zou zijn. Dit gaf geboorte aan Les Pensées de Lafleur. Les Pensées wordt beschouwd als een andere interpretatie van de Lafleur wijngaard. De reden hiervoor is dat de druiven voor deze wijn altijd afkomstig zijn van ander soort terroir binnen deze wijngaard dan diegene die ze gebruiken voor Lafleur.

De wijn wordt niet gemaakt van gedeclasseerde percelen of uitsluitend van jonge wijnstokken. De druiven voor Les Pensées komen altijd van dezelfde 0,7 hectare wijnstokken in een perceel dat de vorm heeft van een diagonale lijn die dwars door het grootste deel van de Lafleur wijngaarden loopt.

De familie Guinaudeau beschouwt dit als hun meest Pomerol-achtige cru vanwege de meer karakteristieke bodem, die het met de meeste gereputeerde producenten van het Pomerol-plateau deelt. Ook al is de assemblage eerder atypisch voor de appellatie.

Marie Robin overleed in 2001. De Guinaudeau's slaagden erin de resterende aandelen van Château Lafleur te verwerven. Later dat jaar voegden hun zoon Baptiste en zijn vrouw Julie zich bij hen op Château Lafleur. Sinds die tijd zijn de wijnen van Lafleur alleen maar beter en beter geworden.

In 2018 voltooiden ze de eerste modernisering in jaren op Château Lafleur. De renovatie creëerde een nieuwe ontvangstruimte voor de druiven en zorgde tevens voor een betere werkatmosfeer voor het voltallige team van Lafleur. De klassieke, Franse boerderij bleef echter onaangetast.