

Grand Bateau Blanc - Château Beychevelle

Bordeaux AC, Bordeaux, Frankrijk



Waarschijnlijk had u al ontdekt, dat het etiket op de fles **Grand Bateau** grote gelijkenis vertoont met dat op een fles Château Beychevelle, de prestigieuze 4-ième Grand Cru Classé uit Saint-Julien, Bordeaux. Dat klopt. We hebben hier te maken met een van hun zo genoemde tweede wijnen en ditmaal zelfs een witte. Het op beide etiketten afgebeelde galjoen stamt uit de tijd, dat een Franse groot-admiraal eigenaar van het kasteel was. De op de Gironde passerende schepen kregen bij wijze van groet aan de admiraal het commando: “baisse voile”, dat “strijk de zeilen” betekent.



De **Grand Bateau Blanc** heeft alles weg van een echt grote wijn. Voor het maken van een dergelijke kwaliteit worden druiven uit de beste wijngaarden in de Bordeaux geselecteerd. Van druif tot en met de botteling van de jonge wijn wordt van alle kennis en ervaring van Beychevelle gebruik gemaakt om tot een formidabel resultaat te komen. **Grand Bateau** beschikt over eigenschappen, die zowel de jonge wijndrinker als de fervente wijnliefhebber voor zich weet te winnen. Hij wordt gemaakt van de druivenrassen Sauvignon Blanc (75%) en Sémillon (25%). De druiven worden pas geoogst wanneer ze volledig rijp zijn. Bij aanvang van de vinificatie (het eigenlijke wijn maken) laat men, voorafgaand aan de gisting, de druivenschilletjes enige tijd in het sap inweken (macération). Hiermee bereikt men een betere structuur. Vervolgens wordt 75% van het sap tot gisting gebracht in gistkuipen en 25% in eikenhouten vaten. Gedurende de ontwikkelingsperiode wordt de z.g. “batonnage” toegepast, d.w.z. dat het bezinksel door de most wordt geroerd, waardoor de wijn meer stevigheid krijgt. Na het mengen van Sauvignon en Sémillon en voorzichtige filtering, wordt de wijn in het late voorjaar op fles gebracht.

De wijn is tenslotte mooi helder en bleekgeel van kleur. Zijn geur is opvallend aromatisch met hints van vanille, eikenhout en exotische vruchten. Eenmaal in de mond komt hij vrij krachtig en toch elegant over.

Deze witte wijn smaakt perfect als aperitief. Daarnaast harmonieert hij uitstekend met koude voorgerechten, schaal- en schelpdieren en met uiteenlopende visschotels.

Het best komt hij tot zijn recht op een schenktemperatuur van 8-10°C.