

Domein

Sirius

Tegenwoordig weet iedereen dat de bekende topbordeaux duur zijn. Toch kan men na wat speurwerk in de streek nog echte schatten vinden, tussen de kleinere appellatie's. Sirius, de helderste ster vormt hier op aarde een lichtpunt binnen de Bordeaux wijnen. Deze wijn afkomstig van de Familie Sichel (tevens eigenaar van ch. D'Angludet – Margaux) is een selectie van de beste zorgvuldig uitgekozen druiven. De fermentatie en vinificatie van de witte wijn gebeurt volledig op hout en blijft gedurende vijf maanden op zijn "lie". De rode wijn gaat vanaf de malolactische gisting op eik. Sirius behaalt wereldwijd jaarlijks medailles op de meest gerenommeerde degustaties. Dit is volgens het kwaliteitswijnblad "Decanter" normaal daar de familie Sichel evenveel investeert in hun Sirius als in hun Cru Classé's! Ook volgens oenoloog Yvan Meyer (Bordeaux) is Sirius prijs/kwaliteit onklopbaar. Het domein is gelegen in de regio van St. Nacaire, Bordeaux. De oppervlakte voor rode wijn bedraagt 150ha, voor witte wijn 19ha en voor roséwijnen 4.5ha. De wijnstokken zijn gemiddeld 30 jaar oud. Door de ligging aan de rechteroever van de Garonne treft men hier een klei en kalkachtige ondergrond aan, maar ook grind en kiezel door invloeden van de regio Entre-Deux-Mers.

Vinificatie

Machinale oogst bij optimale rijpheid. Sémillon wordt onmiddellijk gesperst, de sauvignon laat men macereren. Alles voor de fermentatie gebeurt onder inert gas. Na zuivering van de most volgt een aparte vinificatie. De fermentatie is volledig op nieuwe eiken vaten, met een rustperiode op zijn gistresten van enkele weken, met driemaal per week batonnage. Proeven bepaalt wanneer de gistresten verwijderd worden. De wijn blijft dan nog 3 maanden op zijn gistresten op vat, met regelmatige batonnage voor extra rijkheid en complexiteit. De wijn rijpt dus in totaal gedurende vijf maanden sur lie. De assemblage in cuves en koude stabilisatie gaat de botteling vooraf.

Smaak

Deze Sirius heeft een zuivere gele kleur met groene tinten en een uitzonderlijke neus met aroma's van grapefruit, lychee en roos. Opmerkelijk krachtige smaken met de frisheid van de Sauvignon- en de rijkdom van de Semillon-druiven, in balans met toetsen van citroen, witte bloemen en vanille. Een lange, smeuijge en frisse afdronk.

Gerechten

Buffelmozzarella | Vis - Zalm | Vis - forel | Mosselen - witte wijn

Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Sauvignon blanc, Sémillon

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 3-5

Serveertemperatuur: 8-10 °C

Smaakprofiel: Aromatisch fris

