

## CHÂTEAU LYNCH-BAGES

1994

PAUILLAC

### INTRO



De wijnstijl van Château Lynch-Bages combineert kracht, concentratie, stijl en charme. Hij is geconcentreerd, biedt rijpe cassis, tabak, natte aarde en truffelaroma's met stevige tannines. De wijn verouderd bijzonder goed. In de beste wijnjaren is 30, 40 of 50 jaar evolutie mogelijk. Lynch-Bages is een wijn voor geduldige wijnliefhebbers, omdat hij vaak 15-20 jaar nodig heeft om op zijn hoogtepunt te zijn.

In de rangschikking van beste Pauillac wijnen (gemiddeld voor alle jaargangen van betrokken wijn), staat deze wijn op # 7 ! De top 3 heeft weliswaar gemiddeld 95 punten (tov 92 voor Lynch Bages), maar ze kosten gemiddeld wel praktisch 700 € per fles méér ...

### WIJNHUIS

Château Lynch-Bages haalt zijn naam enerzijds van het gehucht Bages in Pauillac en anderzijds van Thomas Lynch, de eigenaar van het domein tussen 1749 en 1824. Bij de Bordeaux-classificatie van 1855 kreeg de wijn een 5me Grand Cru Classé. Sinds einde jaren dertig is Lynch-Bages echter in handen van de familie Cazes. Zij renoveerden de wijngaarden (die vervallen waren en dure herplantingen nodig hadden) en moderniseerden in verschillende fases alle faciliteiten. Hierdoor steeg de reputatie van dit wijnhuis tot het niveau van 1er Grand Cru Classé.

De 90 ha wijngaarden liggen voornamelijk op een plateau ten westen van de stad Pauillac op grind-, kalk- en zandgronden.

Een opvallend kenmerk van dit wijnhuis het oude cuverie (zie de foto hieronder) met zijn traditionele roostervloeren, touwen, katrollen en emmers, waar een sterke focus lag op stroming op basis van zwaartekracht, een proces dat nog steeds geïntegreerd in vele moderne ontwerpen van cuverieën.



**CHÂTEAU LYNCH-BAGES**

**1994**

**PAUILLAC**

**APPELLATIE**

Paullac is, naast Saint-Estèphe, Margaux en Saint Julien één van de beroemde rode wijnappellaties van Bordeaux-linkeroever. Het ligt tussen Saint-Estèphe en Saint-Julien. Pauillac heeft een bodem van schrale, sterk kiezelhoudende grond (het zuiden iets grotere kiezels (rolkeien) dan in het noorden) en een goed drainerende ondergrond - ideaal voor Cabernet Sauvignon.

De wijnen van Pauillac zijn bijzonder vol van kleur, fors, krachtig, met veel ruggengraat en tannines, maar tegelijk ook zeer verfijnd en elegant. Kenmerkende aroma's zijn zwarte bessen, cassis, kersen, pruimen, aardbeien, frambozen, viooltjes, rozen, cederhout, vanille, menthol, kruiden, cacao, koffie, drop, leer en toast. Zij hebben behoefte aan oudering in de kelder (gemiddeld 10 tot 20 jaar).

De uitstekende reputatie van Pauillac-wijnen is niet alleen gebaseerd op hun kwaliteit, maar ook op hun succes op de internationale markten. Het is de thuisbasis van enkele van de meest beroemde en duurste rode wijnen nl

- Ch Lafite Rothschild (gemiddelde score van 95 en gemiddelde prijs van 1 020 €/ fles),
- Ch Latour (gemiddelde score van 95 en gemiddelde prijs van 890 €/ fles) en
- Ch Mouton Rothschild (gemiddelde score 95 en gemiddelde prijs van 680 €/ fles).

Dit zijn de duurste wijnen van de linkeroever.



**DRUIVENSOORTEN**

**75% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 6% Cabernet Franc en 2% Petit Verdot**

**Cabernet Sauvignon** is waarschijnlijk de bekendste druivensoort voor rode wijn en in alle geval de belangrijkste druif in de Médoc en Graves (Bordeaux). Vanuit Bordeaux heeft ze zich met succes verspreid over bijna elk wijnbouwland in de wereld. Er zijn een aantal belangrijke redenen voor de opkomst en blijvende dominantie van Cabernet Sauvignon:

- (1) Deze wijnstokken zijn zeer breed inzetbaar: zowel in een zeer brede range van klimaten (van Zuid Canada tot Noord Argentinië) als op zeer veel verschillende grondsoorten
- (2) Ondanks de diversiteit van terroirs waarin de wijnstok wordt geteeld, behouden Cabernet Sauvignon-wijnen hun onnavolgbaar karakter (weliswaar genuanceerd met hints van herkomst)
- (3) Deze wijnstokken zijn een krachtige variëteit met een dichte bladluifel en relatief hoge opbrengst, waardoor wijnproducenten een vrije keuze hebben tussen kwantiteit en kwaliteit.
- (4) De populariteit van de naam Cabernet Sauvignon heeft een onweerstaanbare aantrekkingskracht op (nieuwe) wijnbedrijven die op zoek zijn naar een betrouwbaar rendement op hun investering.

De beste (en duurste) voorbeelden van Cabernet Sauvignon-wijn zijn te vinden in Bordeaux (Médoc en Graves) en Californië (Napa Valley). Sinds enkele decennia zijn echter ook een aantal kwaliteitsvolle Cabernet Sauvignon-wijnen ontstaan in Nieuwe Wereld-regio's en zelfs in Piemonte en Toscane (voor Toscane een bewijs dat zelfs de oudste en meest traditionele wijninstellingen nu de waarde erkennen van de beroemdste aller druiven).



**CHÂTEAU LYNCH-BAGES**

**1994**

**PAUILLAC**

Ze worden zowel gebruikt in cepagewijnen (enkel Cabernet Sauvignon) als in blends (o.a. Merlot en Cabernet Franc in Bordeaux), Tannat (in Madiran), Shiraz (in Australië), Sangiovese (in Toscane) en Tempranillo (in Spanje en Zuid-Amerika). Cabernet Sauvignon-wijnen hebben steeds een aantal gemeenschappelijke karakteristieken: diepe kleur, goede tanninestructuur, matige zuurgraad en aroma's van zwarte bessen, tomatenblad, donkere kruiden en cederhout.



**Merlot** is een rode wijndruif met sterke historische banden met het zuidwesten van Frankrijk waar ze de overheersende variëteit is in de meeste Pomerol en Saint-Émilion wijnen. Het de meest aangeplante druif in Frankrijk. In deze koelere regio's geeft Merlot aroma's en smaken van rode vruchtjes (meestal kersen en soms rode bessen), tabak en teer, en een textuur die zachter, ronder en vooral minder tanninerijk is dan de Cabernet Sauvignon.

Merlot wordt ook verbouwd in warmere wijnregio's zoals Italië, Argentinië, Californië en Australië. Hier geeft ze meer fruitige wijnen die minder structuur en tannines hebben dan in de koelere regio's en wordt deze druif dikwijls gebruikt om wijnen van meer tanninerijke wijndruiven (Cabernet Sauvignon, Tannat, Malbec, Sangiovese) te verzachten (of wordt de structuur opgekrikt door houtlagering).

**WIJNTYPE**

**Smaakvol en klassiek.**

Dit type omvat de beroemdste wijnen, doordrenkt van traditie. De stijl bestrijkt een breed spectrum van smaakprofielen (zwarte bes, ceder, tabak, aarde) en heeft de neiging elegant en gestructureerd te zijn en kan lange tijd ouderen. Bijvoorbeeld Barolo, Barbaresco, Bordeaux, Bourgogne, Chianti, Rioja

**GEMIDDELDE SCORE**

(het gemiddelde van +/- 35 wijncritici - die in de meeste gevallen natuurlijk niet allemaal een score gegeven hebben aan deze specifieke wijn)



88



**ENKELE PROEFNOTITIES**

- **Parker (Feb 1997):** "Deep ruby-colored with a purple center, this wine displays ripe blackcurrant fruit, with no vegetal or weedy notes. Medium to full-bodied and ripe, with surprising softness, fatness, and precociousness for a wine from this vintage, Lynch-Bages' 1994 possesses well-integrated toasty oak, as well as an attractive, hedonistic style that should please the followers of this corpulent Pauillac. - 88 points"

- **Cellar Tracker (May 2014):** "Sadly, this is our last bottle. Very enjoyable with dark fruit, mineral, earth and a trace of tobacco. Excellent balance, smooth texture. Very tasty stuff. 91 points"

- **Cellar Tracker (Jul 2017):** "What a surprise! 11 bottles in the verticale, from 1966 to 2011, this vintage was one of the best: 1st 1990, 2nd 1983, 3rd 1994, followed by 1999, 2002, 1988, 1979, 1975, 1966, 1978 and 2011. 90 points"

- **Vivino (May 2018):** "Aromas of blackcurrant, bell pepper, graphite and cedar. Despite its age, this is still vivid with fresh acidity, crunchy but well integrated tannins and a pleasant long finish. Worth waiting this long! "

- **Cellar Tracker (May 2018):** "Fully mature with beautiful secondary and tertiary notes. Elegant, yet powerful. Still some tannins and longer life left. Long finish. 95 points"

**CHÂTEAU LYNCH-BAGES**

**1994**

**PAUILLAC**

**OP ZIJN BEST**

**Op zijn hoogtepunt of iets erover**

Daarna zal deze klassewijn gradueel evolueren naar een oude, gerijpte Pauillac, die weliswaar zijn fruitige frisheid en veel van zijn tannines zal verloren hebben, maar in de plaats de tertiaire aroma's verder zal ontwikkelen (dit in tegenstelling tot de mindere wijnen die na hun hoogtepunt snel evolueren naar ondrinkbare wijn). Deze tertiaire aroma's in rode klassewijnen zijn een complex en mooi geïntegreerd samenspel van fruit aroma's (gedroogde pruim of vijg), animale aroma's (leer, natte hond, muskus, stal), houtige aroma's (ceder, sigarenkist, tabak, geroosterd, gerookt, mokka, cacao, chocolade) en aardse aroma's (klei, bos, bladeren, mos, paddestoelen, truffel).

Dit is gebaseerd op:

- Vintage Chart Parker (gemiddeld voor alle wijnen van de appellatie):	85
- Gemiddelde score voor alle jaargangen van deze wijn:	92
- Gemiddelde score voor deze wijn:	<b>88</b>
- Gemiddelde score Cellar Tracker voor deze wijn (78 opinies)	90.1
- Plaats in de top 25 van de beste wijnen van deze appellatie:	# 7
- Bewaarpotentieel volgens wijncritici	op hoogtepunt of iets erover
- Bewaarcondities en kwaliteit kurk:	excellent
- Flessenmaat (hoe groter de fles hoe langer de wijn op zijn hoogtepunt blijft):	75 cl

Deze inschatting is niet vanzelfsprekend en eenduidig. Immers:

- Een topwijn die zeer langzaam evolueert en dus slechts na vele jaren rijping op zijn hoogtepunt is, zal meestal ook jaren op dit niveau blijven en dan pas zeer gradueel evolueren naar een oudere wijn.
- Deze evolutie kan in positieve én negatieve zin beïnvloed worden door vooral bewaarcondities maar ook door kwaliteit van de kurk. Zie een blog met alle details op <http://vinamundi.be/blog/vulniveau-van-een-fles-wijn>
- Sommige wijnliefhebbers prefereren wijnen iets jonger te drinken dan anderen die echt op zoek zijn een optimalisatie van de zintuiglijke sensaties (zoals fluwelige textuur, diepere en complexere tertiaire aroma's, mooi versmolten smaak) van een optimaal gerijpte wijn

Het beste advies is om, indien mogelijk, meerdere flessen te kopen en, rekening houdende met bovenstaande indicaties, af en toe een fles te openen zodat je de graduele evolutie kan volgen en evalueren (zie verderop ruimte voor je proefnotities)

**SERVEREN BIJ**

Om zo'n mooie klassewijn te combineren met een gerecht is het aangewezen om een recept te kiezen op basis van zeer goede producten, maar zonder al te krachtige, zoute of gekruide smaken. Vermijd ook te "groene" groenten en te veel look waarvan de plantaardige smaak moeilijk combineert met een grote wijn.

Een paar mooie gerechten die voldoende ruimte laten voor deze klassewijn en gelijktijdig een perfecte combinatie creëren zijn:

- Risotto met zwarte truffel of met eekhoortjesbrood
- Ravioli met eekhoortjesbrood en foie gras
- Een mooi stuk gevogelte (bijv Bresse kip) met eekhoortjesbrood en truffel
- Vederwild met een uitgesproken smaak (patrijs, fazant, duif, houtsnip of parelhoen), bereid met truffel of gevuld met foie gras en truffel of gegrild met rode wijnsaus of gevuld met champignons en porto
- Een mooie biefstuk bereid met rodewijn saus of morieljes of eekhoortjesbrood en truffel of foie gras (Tournedos Rossini)
- Pâté de Chartres met enkele kersen op azijn en veldsla

PS: Bij levering van de wijnen voegen we steeds een aantal van bovenstaande heerlijke recepten toe. Een topwijn met een heerlijk bijpassend gerecht combineren verhoogt immers het genot van wijn: 1 + 1 is dan niet 2 maar 3.



**CHÂTEAU LYNCH-BAGES**

**1994**

**PAUILLAC**

**PROEFNOTITIES**

Datum	Naam Gelegenheid	Proefnotitie
		ZICHT:  AROMA:  SMAAK:  BESTENDIGHEID:  AANTAL PUNTEN OP 100:  CONCLUSIE:
		ZICHT:  AROMA:  SMAAK:  BESTENDIGHEID:  AANTAL PUNTEN OP 100:  CONCLUSIE:
		ZICHT:  AROMA:  SMAAK:  BESTENDIGHEID:  AANTAL PUNTEN OP 100:  CONCLUSIE:

**CHÂTEAU LYNCH-BAGES**

**1994**

**PAUILLAC**

		ZICHT:  AROMA:  SMAAK:  BESTENDIGHEID:  AANTAL PUNTEN OP 100:  CONCLUSIE:
--	--	---

		ZICHT:  AROMA:  SMAAK:  BESTENDIGHEID:  AANTAL PUNTEN OP 100:  CONCLUSIE:
--	--	---

		ZICHT:  AROMA:  SMAAK:  BESTENDIGHEID:  AANTAL PUNTEN OP 100:  CONCLUSIE:
--	--	---