

Château COUFRAN

Cru Bourgeois Supérieur, Haut-Médoc, Saint-Seurin-de-Cadourne

De geschiedenis van "Château Coufran" gaat terug tot ongeveer het midden van de 18^{de} eeuw. Toen was het eigendom van de familie COMTE DE VERTHAMON, een van de meest bekende en grootste Médoc-eigenaars van de 18^{de} en 19^{de} eeuw.

Het huidige kasteel werd gebouwd eind jaren 1700 en is een mooi architecturaal voorbeeld van de mooie Bourgeois-verblijven uit die periode.

Onder het beleid van Comte de Verthamon steeg de productie van 65 vaten in 1850 tot 150 in 1868.

Toen verkocht Verthamon zijn eigendom aan de familie CELEVIER. De familie Celevier behield het domein tot 1924 en verkocht het toen aan LOUIS MIAILHE, vader van de huidige eigenaar JEAN MIAILHE.

De familie Mialhe, reeds sinds 1818 gevestigd te Bordeaux, is één van de oudste en meest gerenommeerde wijnhandelaar-families aldaar. Zo was Château Siran (Margaux) het eerste van de verschillende domeinen, die de familie zou verwerven. Het was Frédéric Mialhe die Château Siran opkocht in 1891 en het is nu nog in handen van Alain Mialhe. Zoals reeds vermeld, verwierf de familie Mialhe Château Coufran in 1924. De nicht van Jean Mialhe, Mme May de Lencquesaing, verwierf nadien Château Pichon-Longueville-Comtesse de Lalande (Pauillac). In 1938 kocht Jean Mialhe samen met z'n broer Edouard aandelen in Château Palmer (Margaux), die hij later wel terug verkocht.

Eind jaren 1940 kwam bij de Mialhe-portefeuille dan nog eens Ch. Citran (Haut-Médoc - nu sedert 1996 wel in eigendom van de familie Merlaut-Villars), Ch. Verdignan (Haut-Médoc) en Ch. Soudars (Haut-Médoc), deze laatste door toedoen van Eric Mialhe, zoon van Jean. Eric Mialhe is trouwens sinds 1973 verantwoordelijk voor de vinificatie en productie van de familie-wijnen.

In 1924 vonden de andere Bordelese wijnhandelaars het een krankzinnige beslissing van Louis Mialhe Château Coufran te kopen: gelegen in de noordelijke zone van de Haut-Médoc, zo 'n kleine 50 km van Bordeaux, werd Coufran in die tijd beschouwd als gelegen in de "wildernis". Maar Louis Mialhe wist beter: Coufran's wijngaarden waren gelegen op de heuvels met de fijnste kiezelondergrond langs de Gironde. Nog een andere beslissing van Louis Mialhe was revolutionnair voor de Médoc: hij herplante de wijngaarden voor 100% met de Merlot-druif, dit in strijd met de dominantie van de Cabernet Sauvignon voor de streek. Maar na verloop van tijd bleken z'n beide beslissingen gerechtvaardigd...

Sedert 1950 nam Jean Mialhe de leiding over van Château Coufran. Geleidelijk herleidde Jean de aanplant tot 85 % Merlot en 15 % Cabernet Sauvignon, wat nog steeds uniek is voor de ganse Médoc-streek. Ch. Coufran wordt om deze reden dan ook de "Pomerol van de Médoc" genoemd.

Nu deelt Jean Mialhe het management met zijn zoon Eric en dochter Marie-Cécile Vicaire.

Château Coufran is ongeveer 75 ha groot, gelegen op hellingen langs de Gironde met een zelfde terroir van fijne kiezel, als uitlopers van St. Julien en St. Estèphe.

Ook de klimatologische omstandigheden zijn er uitstekend: de wind van over de Gironde brengt koelte over de wijngaarden en verdrijft er de wolken. Daardoor rijpen de druiven trager dan normaal en ontwikkelen ze meer diepte en finesse.

In 1974 zorgden technische verbeteringen aan het vinificatieproces voor het in stand houden van Coufran's reputatie: de gisting van de druiven gebeurt in watergekoelde, temperatuurgecontroleerde roestvrij stalen tanks bij een temperatuur van 26°C, die mag stijgen tot 30° C tijdens het laatste derde van dit proces. Na de alcoholische gisting is er nog een maceratie van 16 tot 21 dagen, gevolgd door het persen. Na de malolactaatgisting wordt de perswijn bij de afvloeiwijn gevoegd.

Rijping gebeurt op eiken vaten, waarvan 1/4 tot 1/3 nieuwe, gedurende 13 tot 18 maand, afhankelijk van de jaargang. Tenslotte nog een lichte eiwitfiltering alvorens te bottelen.

Nog te vermelden is dat Château Coufran sedert de vernieuwing van het Officiële klassement van de Crus Bourgeois van 2003 tot één van de 86 Crus Bourgeois Supérieurs behoort.

- Nog enkele cijfers:
- dichtheid van de aanplant : 8000 wijnstokken / ha
 - gemiddelde leeftijd wijnstokken: 40 jaar
 - maximum opbrengst: 36 hl/ha
 - minimum alcohol: 10%
 - minimum suikergehalte: 170 gr

Château Coufran is al jaren een certitude in de Guide Hachette (mogelijk zijn: gewone vermelding, vermelding met *, ** of ***) :

Vermelding in G.H.: 1988, 2001

Vermelding in G.H. met * : 1989, 1991, 1992, 1994, 1997, 1998, 1999, 2000

Vermelding in G.H. met ** : 1987, 1990, 1993, 1995, 1996

Colruyt verdeelt sedert 30 jaar in exclusiviteit Château Coufran over heel België.

In haar reclamefolder van december 2003 geeft Colruyt volgende omschrijving van de verschillende jaargangen van Château Coufran:

- **1995:** Nog opmerkelijk krachtig en levendig. Aangenaam vlezig en elegant.
- **1996:** Soepele en krachtige smaak, duidelijk een mooi voorbeeld van de rijpe oogst '96. Een indrukwekkende wijn!
- **1997:** Fris en fruitig, elegant en fluwelig: de '97 bezit een subtiel vrouwelijk karakter. Puur drinkplezier.
- **1998:** Jeugdig en krachtig, en tegelijk rijp en fruitig. Charmeert ook door de fraaie eiktoets!
- **1999:** Aantrekkelijk en bijzonder elegant geurenpalet. Wel zeer knap gemaakte wijn, perfect evenwichtig en verleidelijk.
- **2000:** De apotheose! Nog wat jong, maar wat een intensiteit en concentratie. Om nu te proeven en te vergelijken met de andere jaargangen. Zal tegen 2010 naar een hoogtepunt groeien.
- **2001:** Guide Hachette: Gehandicapt door slecht Merlot-jaar. Geschikt voor 4 jaar kelderrijping.

Op de website www.colruyt.be is jaargang **2002** als volgt beschreven (mei 2005):

- Château Coufran **2002** bezit een donkere, dieprode kleur zonder evolutie. Het boeket is duidelijk merlot-gekleurd: sappig rood fruit (kers), kruiden, zoethout en vanille van de houtrijping. Even wachen en het aroma evolueert. De fijne tabaktoets is zelfs een knipoogje richting Pauillac.

Heel aangenaam in de mond, met pittig rood fruit (denk opnieuw rijpe kersen), soepele tannines en frisse zuren. In die evenwichtige smaak is het hout mooi verweven. Lange afdrank met een duidelijke pepertoets.

Echt een uitgebalanceerde wijn die nu al prettig om drinken is (wel even op voorhand ontkurken of in een karaf gieten). Zijn stevige structuur, goed onderbouwd met rijpe tannines, zorgt voor een bewaarvermogen van minstens 5 jaar.

