

CASA LAPOSTOLLE - CHILI

Historiek

Het wijnbedrijf Casa Lapostolle werd in 1994 gesticht door de familie Marnier-Lapostolle van het bekende Franse likeurbedrijf dat o.a. Grand Marnier maakt. Het is een familie die al generaties met wijn en likeur bezig is en oorspronkelijk begon met wijnbouw in de Loire-streek waar ze vandaag nog steeds eigenaar is van Chateau de Sancerre.

Hun doel in Chili was en is wereldklasse wijnen te brengen, gebruik makend van Franse expertise en de bijzondere natuurlijke omstandigheden die Chili op dit vlak biedt. Het begon toen Cyril de Bournet en zijn vrouw Alexandra Marnier-Lapostolle, kleindochter van de pater familias van Grand Marnier, een wijngaard kochten in Apalta in het Colchagua district van de Rapel valley.

Het bedrijf wordt geleid door een Chileense manager en de officiële oenoloog-adviseur is de vermaarde Fransman Michel Rolland. Voor de dagelijkse taak als wijnmaker werd Michel Friou aangeworven. Hij is oud-leerling van de wijnschool van Montpellier en heeft zijn kennis verdiept door na zijn studies van 1988 tot 1996 in verschillende wijnbedrijven in Frankrijk, Australië en Chili te werken vooraleer bij Casa Lapostolle te belanden.

Wijngaarden en druivenstokken

Casa Lapostolle heeft 320 ha wijngaarden in bezit en vult de opbrengst hiervan nog aan met druiven van 100 ha contractteelt. De productie bedraagt ongeveer 150.000 kisten per jaar.

De blauwe druiven komen uit de wijngaarden die voor het grootste deel gelegen zijn in de Rapel Valley, ongeveer 200 km ten zuidwesten van Santiago, meer bepaald in de districten Requinoa en Apalta, een topregio waar o.m. Montes zijn Alpha-gamma maakt. De witte druiven komen hoofdzakelijk uit de Casablanca Valley waar de klimatologische omstandigheden en bodem hiervoor uitstekend geschikt zijn.

Alle internationale druivenvariëteiten zijn present: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Chardonnay, Sauvignon Blanc en Sémillon. En uiteraard ook de lokale trots en pre-phylloxera telg van een oude Franse moeder: Carmenère.

De druiven worden manueel geoogst in bakjes van 12 tot 15 kilogram. Deze worden dan in koelwagens getransporteerd naar de chai voor de gisting en verdere bereiding.

Wijnmakerij

De wijnmakerij is gelegen in de Rapel Valley op 160 km van Santiago. En ze is, moet het nog gezegd worden, ultramodern ingericht (de totale investeringen bedragen 20 miljoen dollar). Gekoelde dubbelwandige roestvrijstalen fermentatiekuipen, gekoelde bewaarruimten (12°C) voor de 4000 eiken rijpingsvaten (waarvan 90% uit Franse eik) en de afgevlude flessen, een up-to-date bottelinstallatie, het is er allemaal. Toch

opvallend is de aanwezigheid van een aantal nieuw gebouwde grote eikenhouten fermentatiekuipen waarin de topgamma rode wijnen (Clos Apalta en Tanao) worden gemaakt. Is dit nostalgie of zou eik tijdens de fermentatie een weldoende invloed hebben?

Wijngamma

Casa Lapostolle heeft vier labels in zijn gamma:

Classic

Dit is het basisgamma van monocépagewijnen:

- Classic Cabernet Sauvignon (waarin tot 15% Merlot wordt gemengd!)
- Classic Merlot
- Classic Chardonnay
- Classic Sauvignon Blanc

De wijnen van dit label worden opgevoed in reeds gebruikte vaten van Franse en Amerikaanse eik voor een duurtijd van maximum 1 jaar voor de rode variëteiten.

Cuvée Alexandre

- Cabernet Sauvignon
- Merlot
- Syrah
- Chardonnay

Opbrengst wordt beperkt via "vendange verte" tot ongeveer 25-35 hl/ha, afhankelijk van het jaar. Rijping gebeurt in nieuwe Franse eiken vaten voor minimum 16 maand.

Tanao

- Rood (45% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 20% Carmenère)
- Wit (40% Chardonnay, 40% Semillon, 20% Sauvignon)

Beperkte opbrengst en opvoeding in 1 jaar oude vaten van Franse eik..

Clos Apalta

Toplabel van het huis. Millésimé 2001 bestaat voor 80% uit Merlot en 20 % Cabernet Sauvignon. De oogst wordt beperkt tot ongeveer 30 hl/ha en de wijn rijpt in vaten van nieuwe Franse eik voor 22 maand gemiddeld. Hiervan komen slechts 120 flessen naar België ! Millésimé 2002 komt binnen tegen Sinterklaas !!! Enkel op reservatie.