

Château du HAUT PEZAUD

Ligging - Geschiedenis

Eigenares van Château du Haut Pezaud is Mevr. Christine Borgers, Belgische van afkomst. Samen met haar ouders is ze zo 'n 18 jaar geleden terecht gekomen in het Zuid-Westen, waar de wijngaarden, en deze van Monbazillac in het bijzonder, haar zeer intrigeerden. Na een opleiding aan het ' Institut d' Oenologie ' te Bordeaux, heeft ze in 1999 een wijngaard van 6,5 ha gekocht te Monbazillac, gelegen op een lichte helling (ondertussen al uitgebreid tot 9,5 ha).

De vorige eigenaars hadden geen domeinnaam en bottelden evenmin in flessen...

De naamkeuze was dan logisch : « Haut » vanwege de ligging van de wijngaarden op een helling, « Pezaud » als naam van de 'lieu-dit'.

Bergerac - Monbazillac

Bergerac is één van de wijnstreken van de uitgebreide familie Zuid-Westen.

♦ Ligging

De 'Bergerac' omvat de streek aan beide oevers van de Dordogne ten oosten en aansluitend aan het Libournais gebied. Deze streek is ook bekend als de *Périgord* vooral befaamd om de uitmuntende keuken met foie-gras en truffels als specialiteiten. De wijngaarden beslaan 12.500 ha, het dubbele van St.-Emilion. Klimaat en bodem zijn te vergelijken met Bordeaux en ware het niet dat in vroegere eeuwen Bordeaux de plak zwaaide en ervoor zorgde dat deze streek niet verder ontwikkelde, dan zouden vandaag misschien de relatieve waarden andersom zijn.

♦ Indeling

● Generieke AOC's

Er zijn 3 generieke AOC's in de Bergerac :

- Bergerac wit, rood en rosé
- Bergerac-sec, wit-droog
- Côtes de Bergerac, voor de betere rode.

Er is een grote variëteit in kwaliteit : van gewoon tot zeer goed naargelang van de wijnbouwer. Deze wijnen kunnen grosso modo gelijkgesteld worden met de AOC Bordeaux en Bordeaux Supérieur. Wat de witte wijnen betreft was deze streek vroeger bijna uitsluitend een voortbrenger van zoete wijnen. Het aandeel van de droge witte neemt echter snel toe. Hij is te vergelijken met de Entre-deux-Mers : fruitig en jong te drinken.

● Dan volgen de « Gemeentelijke » AOC's

Monbazillac is één van de gemeentelijke AOC's naast Pécharmant, Rosette, Montravel en Saussignac.

Monbazillac is een likoreuze wijn van het type dat in de ganse Bergerac werd gemaakt. Het was eens de grote rivaal van de Sauternes met een micro-klimaat dat ermee te vergelijken was. De Botrytis is er echter niet zo overvloedig aanwezig. In de betere jaren te vergelijken met Cérons en St-Croix-du-Mont. Nu wordt steeds meer naar rode en droge witte wijn overgeschakeld die dan als Bergerac wordt verhandeld.

Wijngaarden en productie

- Van de ongeveer 10 ha wijngaarden van Château du Haut Pezaud, gelegen tot ongeveer 1500 m van het prestigieuze Château de Monbazillac, zijn er 7 ha voorbehouden voor de productie van Monbazillac-wijn. Daarnaast wordt er ook Bergerac rood, rosé en wit (droog en zoet) geproduceerd.
- Druivensoorten :
 - WIT : Sémillon, Sauvignon en Muscadelle (wijnstokken met gemiddelde leeftijd van 45 jaar)
 - ROOD : Merlot en Cabernet franc (wijnstokken gemiddeld 8 jaar oud)

Wijnen

Negen soorten wijnen worden gevinifieerd :

- **MONBAZILLAC**
 - Terroir : klei en klei-kalk.
 - Samenstelling : 95% Sémillon en 5% Muscadelle.
 - Manuele pluk in minimum 3 beurten.
 - Rijping in inox-kuipen gedurende 12 à 14 maand.
- **MONBAZILLAC, élevé en fût de chêne**
 - Terroir, samenstelling en pluk : idem als de gewone Monbazillac.
 - Rijping in eiken vaten gedurende 12 maand, waarvan 1/3 jaarlijks vernieuwd wordt.
- **Côtes de BERGERAC MOELLEUX**
 - Zelfde terroir en samenstelling als Monbazillac.
 - Handpluk op dezelfde wijngaarden als Monbazillac, maar vroeger.
 - Rijping in inox-kuipen gedurende 8 maand.
- **BERGERAC ROUGE**
 - Bodem : klei-kalk
 - Samenstelling : 80% Merlot en 20% Cabernet.
 - Gedeeltelijk manuele pluk en rijping in inox-kuipen.
- **Côtes du BERGERAC ROUGE**
 - Zelfde terroir, samenstelling als Bergerac rouge, maar manuele pluk en rijping in inox-kuipen.
- **Côtes du BERGERAC ROUGE, vieilli en fûts de chêne**
 - Idem als vorige, maar rijping op eiken vaten gedurende 12 maand, waarvan 1/3 jaarlijks vernieuwd wordt.
- **BERGERAC ROSE**
 - Terroir : klei-kalk
 - Gedeeltelijk mechanische pluk.
 - Lekwijn, 12 tot 14 u na samenbrengen van druiven.
 - Rijping in inox-kuipen gedurende 8 maand.
- **BERGERAC SEC, élevé en fût de chêne**
 - Terroir : klei, klei-kalk.
 - Samenstelling : 95% Sémillon en 5% Muscadelle.
 - Handpluk op dezelfde wijngaarden als Monbazillac, maar veel vroeger.
 - In inox-kuipen tot 'débouillage' (het overhevelen van vaste delen alvorens de most begint te gisten), daarna op gedeeltelijk nieuwe eiken vaten gedurende 8 maand « sur lies » (en met bâtonnage - vermengen van de most met de wijn).

- METHODE TRADITIONNELLE
 - Zelfde terroir, samenstelling en pluk, te samen met druiven voor droge witte wijn.
 - Na vinificatie en filtering uitbesteed om te « champagneren » en na 10 maand terug in flessen op domein.