

Ch. Vieux Maillet

Millésime :	2015
Appellatie :	AOC Pomerol
Domein :	Château Vieux Maillet

Château Vieux Maillet bevindt zich aan de zuidoost kant van het plateau van Pomerol. Griet Van Malderen, afkomstig uit Buggenhout en een telg van de onderneming Ontex, maakte de droom van haar vader – een fervent wijnliefhebber – waar met de aankoop van Château Vieux Maillet in de gemeente Pomerol. Diep in de grond ligt een zeldzaam voorkomende ijzerhoudende strook die een fijne smaak geeft aan de wijn. Een eigenschap die Vieux Maillet deelt met onder andere het welbekende Château Petrus.

Oppervlakte :	8.65 ha
Druivensoorten :	73% Merlot 19% Cabernet Franc 8% Cabernet Sauvignon

Gemiddelde leeftijd van de wijnstokken : 35 jaar

Dichtheid van de wijnranken: 5500 à 8200/ha

Bodem : leem, zanderig leem met een ijzerhoudende strook

Vinification:

Handmatige oogst gevolgd door een selectieve sortering volgens hun mate van rijpheid. Merlots werden geoogst tussen 18 en 25 september. Cabernets 9 oktober. Inox cuves onder temperatuurcontrole. Koude maceratie gedurende 2 tot 4 dagen. Alcoholische gisting tot 28°C. Duur van de gisting van 8 tot 12 dagen.

Rijping : 12 à 14 maand op eik (50% nieuw/60% vaten van 1 en 2 wijnen)



SCORES

31/05/2016 VINIFERA : 3 / 5



Épices, tabac blond, notes boisées. Bouche souple, bien articulée, avec une finale un peu asséchée par le bois.

29/05/2016 WINE ADVOCATE (NEAL MARTIN) : 85-87 / 100



The 2015 Château Vieux Maillet has a ripe, cranberry and bilberry-scented bouquet that feels a little pinched at the moment. The palate does not quite match the quality of the nose, firm and slightly pinched on the finish. Hopefully this will find its groove by the time it is in bottle. Drink 2020-2035

30/04/2016 THE WINE CELLAR INSIDER (JEFF LEVE) : 85-87 / 100



Fruity with a focus on the black raspberries and cherry notes, this wine is medium bodied, forward and ends with a green olive tapenade in the finish.

28/04/2016 BETTANE & DESSEAUVE : 16,5-17 / 20



Puissant, généreux, volume profond et savoureux. Fortement boisé, mais la texture supporte, belle densité, charnu et généreux, pomerol typé dans un très beau millésime.

27/04/2016 VINOUS (ANTONIO GALLONI) : 89-92 / 100



The 2015 Vieux Maillet is an attractive, if somewhat one-dimensional wine. Black cherry, plum, violet and mint notes abound. Even with all of its intensity, however, the 2015 retains lovely freshness, cut and verve. The mid-weight style is all about subtlety. Violet and plum notes add nuance on the finish, but once again it is the wine's freshness and energy that are most impressive in the way they balance the essentially fruit-driven style.

26/04/2016 JANCIS ROBINSON (JANCIS ROBINSON) : 16 /



Bordeaux 2015 - Pomerol, Lalande-de-Pomerol, Fronsac | Articles | JancisRobinson.com Lifted nose. Both rich and racy. Dry finish. Just a bit too tough on the end. And a little weak in the mid palate. Drink 2023-2030

05/04/2016 JAMESUCKLING.COM (JAMES SUCKLING) : 91-92 / 100



Plenty of walnut and berry character. Medium to full body firm and silky tannins. Dark chocolate aftertaste.

Ch. Vieux Maillet

Millésime :	2015
Appellation :	AOC Pomerol
Domaine :	Château Vieux Maillet
Superficie :	8.65 ha
Cépages :	73% Merlot 19% Cabernet Franc 8% Cabernet Sauvignon
Âge moyen des vignes:	35 ans
Sol :	argileux, sableux sur sous-sol riche en fer
Densité de la plantation :	5500-8200/ha



Vinification :

Longe réception de vendanges. Tris sélectif des raisins selon leur degré de maturité. Encuvage par gravité en cuves inox thermo-régulées. Macération pré-fermentaire à froid durant 2 à 4 jours. Fermentation alcoolique avec pic de température à 28°C. Durée de fermentation de 8 à 12 jours.

Elevage :

12 à 14 mois en barriques (50% neuf/60% d'un vin et de deux vins) .