



VINIFICATIE

Om de oogstdatum te bepalen, bezoeken Adrien Lagneaux en zijn wijngaardbeheerder dagelijks de verschillende percelen. Tijdens hun inspectierondes proeven ze de vruchten en bepalen ze de juiste rijpingsgraad die onze Petit Bocq zijn kenmerkende frisheid en complexiteit bezorgt. Zo vermijden ze dat overrijpe druiven onze wijn zwaarte zou meegeven.

Oogstplannen en druivenplukschema's worden dagelijks herzien. Dit is een van de essentiële elementen om de Château Petit Bocq te doen uitgroeien tot een topwijn. Het vraagt een grote inspanning en heel wat werk gezien het grote aantal percelen en de verscheidenheid aan terroirs, maar het is dan ook deze diversiteit die de Château Petit Bocq zo uniek en anders maakt.

Volgens de aloude traditie oogsten wij onze druiven nog steeds met de hand. Een groep van een veertigtal plukkers kunnen tot twee hectare per dag binnenhalen.

Na een eerste selectie op de wijngaard worden de druiven verzameld in kisten van 30 liter om er zeker van te zijn dat de vruchten met zorg worden behandeld en nog steeds volle trossen vormen wanneer ze terechtkomen op de triltafel waar ze verder worden gesorteerd. Op die manier vermijden we dat de geoogste druiven worden geplet wat een spontaan fermentatieproces zou kunnen in gang zetten. We beogen de hoogste kwaliteitsnormen voor onze druiven.

Dit zwaar en secuur werk levert ons de beste druiven op voor het maken van een uitzonderlijke wijn.

De fermentatie gaat van start onmiddellijk na het gisten, maar zonder dat de pulp voorafgaand wordt ingeweekt. Dit proces duurt gemiddeld anderhalve week.

De eerste persing wordt gescheiden van de tweede persing. Zo verkrijgen we een harmonische wijn met optimaal evenwicht.

De malolactische gisting vindt plaats in thermogereguleerde stalen vaten.

Een eerste mengeling gebeurt voor de wijn op vaten wordt getrokken. De wijn rijpt gedurende 12 maanden op Franse eikenhouten vaten. 40 tot 50% van deze vaten worden jaarlijks vervangen om onze wijn de perfecte balans van eik mee te geven.

Om te vermijden dat onze wijn jaar na jaar dezelfde eiken toetsen vertoont en om een grotere aromatische complexiteit te behouden in alle rijpingsstadia, werkt Château Petit Bocq samen met meer dan 12 Franse kuipers die bekend zijn voor hun ongeëvenaard vakmanschap. De uiteindelijke mengeling vindt plaats na de traditionele klaring waarbij de wijn helder wordt gemaakt met behulp van eiwit.

Onze wijn wordt ongefilterd gebotteld op ons eigen domein. Iedere fles krijgt een eigen batchnummer en wordt uitsluitend bewaard in houten kisten.

Tussen 2001 en 2013 was hij keldermeester van Château Montrose, een van Saint-Estèphes tweede wijnen. Onder zijn leiding heeft de Château Petit Bocq ongetwijfeld aan finesse, karakter, verfijning en complexiteit gewonnen. Onze wijn heeft een nieuw niveau van uitmuntendheid bereikt: hij is preciezer, ongelooflijk evenwichtig en heeft net de juiste hoeveelheid eik.

Château Petit Bocq kan ook rekenen op de medewerking van twee hoog aangeschreven wijnadviseurs: Christophe Coupez van het 'Oenocentre Pauillac' en Marco Balsimelli van het prestigieuze 'Laboratoire Boissenot', die beiden nog hebben gewerkt voor enkele van de beste Crus Classés. Beide oenologen-adviseurs helpen ons bij het kiezen van de ideale oogstdatum en nemen ook deel aan het mengproces.