



# Chateau Henri Bonnaud Palette



*De appellation Palette, de kleinste van de Provence, omvat totaal slechts om en nabij 45 ha. De ligging hiervan, tegen de zuidflank van de Montagne Sainte Victoire zorgt voor een uniek micro-klimaat.*

*Stephan Spitzglous heeft in 1996 de wijngaarden van zijn grootvader, Henri Bonnaud, overgenomen.*

*Na een lange periode van modernisering verkoopt hij sinds 2004 wijnen die aan de uiterst strenge eisen van de appellation Palette voldoen. Het feit dat hij ieder jaar weer belangrijke internationale prijzen in de wacht weet te slepen heeft niet tot gevolg gehad dat hij op zijn lauweren is gaan rusten, integendeel, hij streeft ernaar dat Chateau Henri Bonnaud net zo'n begrip wordt in de wijnwereld als zijn buurman Chateau Simone.*

## **Cuvee Château, Rose 2010**

*Grenache, Mourvèdre, Cinsault*

Een bijzondere rosé gemaakt volgens de saignée-methode. Een vijfde deel van de wijn krijgt 8 maanden houtlagering. In de neus geeft hij florale en minerale tonen, de smaak is lang en complex met citrus en zoethout.

Bewaarcapaciteit: 3 tot 5 jaar

Serveertemperatuur: 10° - 12°

Wijn en spijs: Rauwe ham met verse vijgen, gegrilde gamba's, nagerechten met rood fruit

**Ook verkrijgbaar in magnum.**



## **Cuvee Château, Rouge 2006**

*Grenache, Mourvèdre, Vieux Carignan*

Deze wijn heeft 18 maanden houtlagering gekregen, de helft in kleine en de andere helft in grote vaten. De kleur is diep paars en de overweldigende neus geeft kruiden en vanille. De smaak van zwart fruit is harmonieus met zachte tannines en een indrukwekkend lange afdronk.

Deze wijn won een zilveren medaille bij de Decanter World Wine Awards 2009.

Serveertemperatuur: 16° - 17°

Bewaarcapaciteit: tenminste 10 jaar, nu bij voorkeur eerst nog decanteren.

Wijn en spijs: lamsvlees, wild en geitenkaas.

**Ook verkrijgbaar in magnum (2007).**



# Quintessence

Aan de wijnen van de appellation Palette worden, zoals gezegd, bijzonder hoge eisen gesteld. Voor zijn top cuvée Quintessence legt Stephan Spitzglous de lat nog hoger! De handmatig geoogste en zorgvuldig geselecteerde druiven van de oudste en beste percelen ondergaan nog een tweede minutieuze selectie. Het rendement per ha is minder dan 25hl. Dit resulteert in wijnen met ongekende concentratie, complexiteit en diepgang.

## Quintessence Blanc 2009

*Clairette blanche, Clairette rose, Ugni-Blanc*

De druiven, afkomstig van de koelere noordhellingen, worden met zeer laag rendement geoogst. De fermentatie en rijping gedurende 8 maanden vindt plaats in barriques. De kleur is goudgeel met een zilveren flikkering en het bouquet krachtig en complex met tonen van citrus, ananas en perzik(-schil). De smaak is harmonieus met in de afdronk gekookt fruit en een vleugje vanille.

Deze wijn werd beloond met een "Coup de Coeur" in de Guide Hachette 2011.

Serveertemperatuur: 12° - 14°

Bewaarcapaciteit: 5 tot 10 jaar

Wijn en spijs: Poulet Bresse au Morilles, niet Provençaals, wel heel erg lekker!



## Quintessence Rosé 2008

*Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Syrah*

Deze uitzonderlijke rosé, gemaakt volgens de saignée-methode, krijgt 8 maanden houtlagering.

In de neus geeft hij toast en mineralen en florale tonen. Van begin tot eind is de smaak in perfecte balans. Frisse minerale tonen in combinatie met een satijnen afdronk die lang, lang blijft!

Bewaarcapaciteit: 5 tot 10 jaar!

Serveertemperatuur: 10° - 12°

Wijn en spijs: Deze rosé met een hoofdletter R, wijn met een hoofdletter W, kan met veel gerechten gecombineerd worden, maar is vooral om intens van te genieten!



## Quintessence Rouge 2007

*Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Syrah*

Een buitengewone wijn gemaakt van de druiven van de beste percelen.

Deze wijn krijgt 18 maanden lagering in kleine eiken vaten (barriques).

In de neus geeft hij kruiden, peper en koffie.

De smaak is vol krachtig doch uitgebalanceerd. Men proeft gekonfijt fruit en stevige doch aangename tannine. In de afdronk tonen van drop en gember.

Bewaarcapaciteit: Dit is wijn gemaakt voor een lang leven, tot wel 30 jaar!

Serveertemperatuur: 16° - 18°

Wijn en spijs: De ultieme combinatie met groot wild, maar na decanteren kun je ook een avond lang stil genieten van alleen deze wijn en verder niets.



# Terre Promise

Naast de wijnen van de appellation Palette maakt Stephan Spitzglous nog een serie typisch Provençaalse wijnen met een uitstekende prijs/kwaliteit verhouding. Ze zijn veelal afkomstig van de wat jongere aanplant..

## Terre Promise, Blanc 2009 (IGP Bouches du Rhône)

*Rolle (Vermentino)*

De druiven, afkomstig van de koelere noordhellingen, worden handmatig geoogst. Eén derde deel krijgt fermentatie en rijping gedurende 4 maanden in barriques.

De kleur is bleek met een zilveren flikkering en het bouquet fruitig met subtiele tonen van bloemen en honing.

De smaak is levendig met een mooie lange, een beetje vette afdronk.

Serveertemperatuur: 11° - 13°

Bewaarcapaciteit: 3 tot 5 jaar

Wijn en spijs: Jonge geitenkaas



## Terre Promise, Rosé 2010 (Côtes de Provence Sainte Victoire)

*Grenache, Cinsault*

Deze rosé van druiven die groeien op de kalkachtige bodem rond de Montagne Sainte Victoire is bleekroze, heeft een mooie structuur en geeft subtiele aroma's.

In de neus vindt men in eerste instantie tonen van bloemen en wit fruit en daarna kan men ook complexere geuren als karamel en vanille ontdekken.

In de mond is hij rond met een lange afdronk met perzik en wederom vanille.

Serveertemperatuur: 10° - 12°

Wijn en spijs: Salades, schaal- en schelpdieren, tapas en vergelijkbare hapjes.



## Terre Promise, Rouge 2009 (Côtes de Provence)

*Syrah, Grenache, Carignan*

De kleur van deze nog jonge wijn is prachtig violet.

In de neus geeft hij een mooie combinatie van vers fruit en subtiele kruiden.

De smaak is fruitig maar met een prachtige subtiele kruidigheid, heel veel sap fijne tannine en een elegante afdronk

Bewaarcapaciteit: 4 tot 6 jaar

Serveertemperatuur: 14° - 16°

Wijn en spijs: gevogelte, gebakken lever en foie gras de canard.

