Chat. Picoron, Né de l'eden '20

Château Picoron is een biologische wijngaard in Australische handen te Bordeaux.

Bordeaux, de thuisbasis van enkele van de meest prestigieuze wijnen ter wereld, begint zijn aantrekkingskracht te verliezen, vooral voor nieuwe generaties drinkers. Bordeaux wordt het slachtoffer van hun eigen, zelfopgelegde regels en riskeert het uitsterven van hun wijn - of vormt op zijn minst een bedreiging voor het voortbestaan van zijn voorouders.

Het doel van Château Picoron is om een nieuw en inclusief imago voor Bordeaux te creëren door de conformiteit en het snobisme van de regio aan het wankelen te brengen; wijnen leuker maken, terwijl ze hun nalatenschap eren.

Gedreven door een fundamenteel geloof in bacchanale diversiteit en de keuze van elke wijnmakerij om de evolutie en toekomst van deze regio te bepalen, probeerde Château Picoron iets nieuws op gang te brengen. Om een regio nieuw leven in te blazen en de geschiedenis ervan in ere te houden. Om, een “Nieuwe Bordeaux” te cultiveren.

Château Picoron viert het verleden van Merlot – met de allereerste Merlot-plant die zijn wortels legde in Bordeaux-bodem – maar ook zijn toekomst; het verkennen van zes verschillende uitdrukkingen van deze druif in hun wijncollectie. Het is zowel een ode aan het potentieel van Merlot als een herinnering aan de geschiedenis van Bordeaux.

Het woord Merlot verscheen voor het eerst op een wijnetiket in 1784, voordat het verscheen in een artikel uit 1824 waarin de druif werd beschreven. In het artikel wordt vermeld dat het woord afkomstig is van de lokale merels (Merle), die een voorliefde voor de vrucht hadden ontwikkeld.
Tijdens het onderzoeken van de etymologie van Picoron ontdekten we dat het woord is afgeleid van het werkwoord Picorer, wat 'pikken' betekent, wat de associatie met vogels en epicurisme versterkt.

Hier vonden we onze inspiratie voor de mascotte van Picoron; een merel. Gebruikt als logo en als verhalenverteller van het merk, begeleidt de merel het publiek door Picorons wereld van wijn, door spelletjes te spelen en de verhalen achter het Château te vertellen.

Bordeaux AOP heeft restrictieve wijnbereidingsvoorschriften en -beperkingen - veel wettelijk opgelegd - ingesteld in een poging om de specificiteit van de wijn te behouden; het afdwingen van de wijngaarden om zich aan hun regels te houden om in aanmerking te komen voor de appellatie van Bordeaux. Tegenwoordig worden de grootste beperkingen echter door de natuur zelf gecreëerd; met klimaatverandering die onvermijdelijk de manier verandert waarop de wereld voedsel produceert. De warme zomers van de afgelopen jaren hebben het moeilijk gemaakt om het suikergehalte van de druiven onder controle te houden, en aangezien je geen water kunt toevoegen om de alcohol in Bordeaux te verminderen, daagt dit de wijnmakers uit om nieuwe manieren te vinden om met de natuur om te gaan.
Door kansen en poëzie binnen beperkingen te vinden, zagen we deze beperkingen als een oefening in creativiteit en balans; een vrijheid vinden binnen de behoefte om zich aan te passen en, net als de wijnmakers zelf, iets echt unieks maken in het proces. De beperkingen communiceren met respect voor het ambacht op een speelse en fundamenteel toegankelijke manier.

Château Picoron biedt een platform om gesprekken op gang te brengen over de toekomst van Bordeaux en, op grotere schaal, het lot van wijn in het algemeen. Op Château Picoron ontdek je het potentieel van de druif merlot, geteeld op percelen rondom het Château. De wijnen zijn geen assemblages. Elke cuvée wordt geproduceerd van druiven van één perceel, van hun wijngaard die zo'n 4,5 ha is. Een eerlijke uitdrukking van het terroir op de beroemde klei- en kalksteenrug van St Emilion.

Het Picoron-assortiment verkent zes verschillende uitdrukkingen van dezelfde druif, waarbij drie van de wijnen voldoen aan de Bordeaux-appellatie en de andere helft experimentele methoden onderzoekt die niet in aanmerking komen voor de AOP.
Elk van deze wijnen is versierd met een illustratie die de beperkingen van het wijnmaken schetst - een prestatie die tot stand is gebracht door onze samenwerking met de Franse kunstenaar en liefhebber van vogels, Jochen Gerner. We hebben het idee van beperking verder ontwikkeld door ons te verbinden tot het gebruik van één lettertype, Bourrasque, om zo het volledige potentieel van de sans serif binnen onze zelfopgelegde beperkingen te verkennen.
Vanuit de geest van de Franse lettergieterij Bureau Brut, kan Bourrasque 45° in beide richtingen hellen, wat een moeiteloze flair aan de identiteit geeft, terwijl het ook verwijst naar de gepolariseerde invloeden van het merk uit zowel het verleden als de toekomst.

Onderzoek naar het potentieel voor beperkingen binnen de kopie van het merk, de namen van het product zijn palindroom - in staat om zowel achteruit als vooruit te lezen - wat een aangeboren harmonie en oneindige symmetrie aan de identiteit geeft.

Opnieuw verdeeld tussen hun appellations Bordeaux en niet-Bordeaux, vindt het traditionele assortiment hun namen binnen Franse palindromen; zoals Le bon Nobel, Ne de l'Eden en Mon Nom.
De meer avant-gardistische wijn van Château Picoron vindt echter de inspiratie voor hun titels in de Engelse taal, waarbij ze kiezen voor Tattarrattat, Madam I'm Adam en No Lemon, No Melon, om het doel van het kasteel om de

conventie voor wijnmaken uit te dagen verder te demonstreren.
Alle wijnetiketten van Château Picoron zijn gedrukt op buitengewoon papier, waarvan het reliëf het licht doorlaat; waardoor we de ruimte hebben om de merknaam royaal te schalen, terwijl elk label echt uniek kan zijn.

Als onderdeel van het concept creëerden we een merk en een gemeenschap voor Bordeaux-wijnmakers – de OUVIPO (Ouvroir de vins potentielles, vrij vertaald als 'werkplaats van potentiële wijnen') – een bijeenkomst voor wijnmakers over de hele wereld om met elkaar in contact te komen en de filosofie van het maken te delen en wijnen door natuurlijke en zelfopgelegde beperkingen te eren. De gemeenschap viert echt het ambacht, de frivoliteit en het plezier van het maken van wijn en zoekt op speelse wijze naar het potentieel en de frisse uitdrukkingen van nieuwe druiven; het verkennen van uitdagende en duurzame methoden om het fruit en zijn terroir te benutten.

KARAKTER

Land	Frankrijk
Regio	Bordeaux
Smaak	3: stevig – stoer – rijk
Appelatie	Castillon Côtes de Bordeaux AOP
Deze wijn is	Bio
Bewaar pot.	+6 jaar
Serveer temp.	16-18°C
Druiven	100% merlot

SMAAKBESCHRIJVING

lotus, zwarte kersen, rijp donker fruit, leder, cigaar met een puntje vanille. Heerlijke balans met zijdezachte tannines.

VINIFICATIE

rijping van 23 maanden in eikenhouten vaten

OVER DE WIJNGAARD

Alle percelen liggen rond het kasteel. Dit parceel heet"les terrasses"

WAAROM DEZE WIJN

Wanneer een klein domein vooral doet wat het graag doet, zijnde wijn maken in alle vrijheid, met een blik op de toekomst en als surplus op één van de mooiste terroirs van Bordeaux. Grandioos!

Een frisse wind in het oubollige Bordeaux.