2021 2nd PEZ - 2. VIN CHATEAU DE PEZ Saint-Estèphe

Saint-Estèphe

FAKTA

Rødvin
Drue(r): 4% Petit Verdot, 47% Merlot, 49% Cabernet Sauvignon
Lagring: 12 mdr på franske fade, 50% nye
Alkohol: 13.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 01903512135
Anbefales til:

Distriktet
Saint-Estèphe ligger i kommunen Médoc, tæt ved Girondes udløb i Atlanterhavet, hvilket har kraftig indflydelse på klimaet. Også jordbunden bærer præg af havets nærhed, idet den er mere lerholdig end længere oppe ad floden. Her finder man nemlig mindre graves-holdige lag (graves består mest af småsten) end sydpå, og det er tunge jorde, som dominerer i undergrunden. Disse faktorer giver Saint-Estèphe-vinene deres helt egen 'terroir' og karakter. Det forklarer vinenes mørke farve og deres strukturerede, kraftige, krydrede og mere tanninholdige karakterer. Vinene fra Saint-Estèphe kan godt være lidt aggressive eller bondske i deres ungdom, men tiden giver dem blødhed og finesse. De vinmarker, hvor sand og kalk dominerer, giver dog blødere og mere delikate vine.

Saint-Estèphe AOC/AOP'en dækker udelukkende kommunen af samme navn, og omfatter i dag ca. 1.229 ha. vinmarker, som primært er beplantet med Cabernet Sauvignon (ca. 49%) samt Merlot (ca. 43%), og desuden Cabernet Franc (ca. 4%), Petit Verdot (ca. 3%), Malbec (ca. 2,5 ha.) og Carmenère (ca. 0,5 ha.). Disse druesorter er nøje tilpasset de forskellige parceller på ejendommene, hvor de mange forskellige mikroklimaer og jordbundsforhold giver mulighed for mange spændende stilarter og nuancer. Produktionen i Saint-Estèphe er fordelt på ca. 74 ejendomme, hvoraf 5 Cru Classés (med navne som fx. Cos d'Estournel, Montrose, Calon Ségur, Lafon Rochet og Cos Labory), 19 Cru Bourgeois, 1 Cru Artisan og 32 selvstændige slotte. 17 vindyrkere leverer deres druer til områdets eneste kooperativ.

Producenten
Château de Pez er grundlagt i 1452 og er sammen med Château Calon (Ségur) den ældste ejendom i Saint-Estèphe. Indtil den franske revolution (1789) havde den i 200 år været ejet af familien Pontac, som også ejede Château Haut-Brion, men den blev herefter en statsejendom. Senere igen har den tilhørt flere forskellige ejere, hvor ikke alle forstod at forløse ejendommens ubestrideligt store potentiale.

Det seneste ejerskifte fandt sted i 1995, hvor slottet blev købt af familien Rouzaud - ejere af Champagne Louis Roederer. Familien Rouzaud iværksatte straks efter overtagelsen en række tiltag, der medførte en stor kvalitetsforbedring i vinene, og som derfor lige siden (igen) har været regnet blandt de absolut bedste i Saint-Estèphe. Skulle man således finde på at revurdere 1855-klassifikationen i Médoc, ville slottet utvivlsomt blive indlemmet i "det allerfineste selskab", men indtil det nærmest utænkelige måtte ske, må det fortsat "nøjes" med at være klassificeret som en Cru Bourgeois Exceptionnel (med Grand Cru Classé kvalitet…!).

Château de Pez ligger vest for selve byen Saint-Estèphe, og hele ejendommen består i dag af 42 ha. Det beplantede areal på 38 ha. er spredt ud på ikke færre end 70 forskellige parceller, og druefordelingen er 45% Cabernet Sauvignon, 44% Merlot, 8% Cabernet Franc og 3% Petit Verdot. Merlot-druen er i forhold til det typiske for området en smule opprioriteret, hvilket tilfører vinene fra Château de Pez lidt mere blødhed og rundhed sammenlignet med mange øvrige vine fra Saint-Estèphe. Vinstokkene er i gennemsnit 25 år gamle og er plantet i et metertykt lag af "graves"-småsten, som hviler på en kalk- og lerholdig jordbund. Et sindrigt dræningssystem sikrer en god dræning på markerne, hvilket indimellem er af afgørende betydning for kvaliteten.

Produktet
2nd Pez er Château de Pez' såkaldte 2. vin, som i nogle årgange sammensættes af vine, der frasorteres under sammenstikningen af 1. vinen. Vinen får derfor i princippet samme behandling som storbroderen under høsten og vinificeringen. Håndplukningen af Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot og Cabernet Franc foregår separat for hver parcel ved optimal modning. De separate gæringer foregår på en kombination af klassiske Médoc-gæringskar af træ og temperaturregulerede koniske ståltanke. Vinene gennemgår derefter en malolaktisk gæring, og bliver derefter modnet i 12 måneder (kan variere efter årgangen) på franske barriques af 225 l., hvoraf 35-50% er nye. Derpå foretages "assemblagen", hvor slottets smagepanel udvælger det optimale blandingsforhold for årgangen, med hovedvægten lagt på Cabernet Sauvignon (normalt 51-62%). Det er under denne proces man evt. laver 2nd Pez.

2nd Pez er faktisk lige til at nyde i sin ungdom. Duften er åben og umiddelbar med toner af roser, violer og hindbær. Sødmefuldheden i næsen varsler om god velour og rundhed i smagen, men vinen har også en forbavsende kødfuldhed og kompleksitet. Her finder man masser af lækre frugtnuancer af skovbær, kirsebær og hindbær. Eftersmagen er præcis og tanninrig. En appetitvækkende Saint-Estèphe! Prøv den sammen med retter med kalv, lam, vildt eller okse, men også til hvidskimmeloste.

Tim Atkin MW
89/100 pts