CHÂTEAU
RAHOUL

FAKTA
Hvidvin
Drue(r): 47% Sauvignon Blanc, 53% Sémillon
Alkohol: 13.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 01420922235

2022 CHATEAU RAHOUL BLANC

Graves

Distriktet
Man mener, at Graves-distriktet var det første område i Bordeaux, som blev beplantet med vin. Distriktet henter sit navn i områdets jordbund, som hovedsageligt består af "graves" (småsten af silicium), blandet med ler mod nord og med sand mod syd. Distriktet ligger syd for Médoc og er ca. 50 km. langt og 15-20 km. bredt. Nordpå strækker Graves sig helt til Bordeaux' bygrænse (se også Pessac-Léognan), og i den sydlige del omkranser det sødvinsdistrikterne Cérons, Sauternes og Barsac. De bedste vinmarker ligger på skråninger eller høje med småstensholdige jordbunde, og veksler med akacie-, eg- eller granskove. De lave, flade områder bruges som landbrugsarealer og frugtplantager. Her kan man ofte opleve rimfrost om vinteren, noget som normalt forhindrer dyrkning af vin.

Man sammenligner ofte røde Graves-vine (dyrket på ca. 2.528 ha.) med vine fra Médoc, og selvom Graves-rødvinene som regel er kraftigere og mere ranke end mange Médoc, har de helt klart meget til fælles (bl.a. druerne Cabernet Sauvignon og Merlot). Måske er unge vine fra Graves tilbøjelige til at være mere aggressive og byde på mindre bouquet end Médoc-vine, men når de får lov at udvikle sig, kommer der som regel mere aroma og en god harmoni mellem styrke og finesse. Gammeldags, "landlige", røde Graves er sjældne i dag. Tørre, hvide Graves-vine (Graves Blanc Sec AOC/AOP, dyrket på ca. 749 ha. på Sauvignon Blanc og Sémillon), er som regel fyldige, harmoniske og delikate, med et godt gemmepotentiale. Kvaliteten og stilen afhænger dog af producenten og af dyrkningsområdet. Graves Supérieures AOC/AOP er en appellation for søde, eksotiske hvidvine, som produceres på ca. 153 ha.

Producenten
Historien bag Château Rahoul går helt tilbage til 1646, hvor ridder Guillaume Rahoul bygger sin residens nær Portets i Graves-området og samtidig planter vinstokke. Det er dog først efter den franske revolution, at slottet for alvor bliver bemærket for sine vine. I 2. udgave (1868) af Férets berømte Bordeaux-vinguide bliver Château Rahoul således placeret blandt de 10 bedste vinslotte i Graves. Dengang var slottet ejet af den berømte vinkøbmand og skibsreder i Bordeaux, Pierre Balguerie, hvis initialer den dag i dag stadig pryder slottets indgang.

I det 20. århundrede havde slottet skiftende ejere, men de største forbedringer indtraf, da Alain Thiénot i 1986 overtog slottet, og ikke mindst da vinfirmaet Dourthe i 2007 indgik i et samarbejde med Thiénot. Begge parter har således investeret mange ressourcer i at bringe Château Rahoul tilbage til at være en af de bedste vinproducenter i Graves.

I dag råder slottet over 40 ha. vinmarker (hvoraf 5 ha. producerer hvidvin) fordelt på ikke færre end 54 parceller og på 5 forskellige terroirs (i områderne Portets, Podensac, Illats, Saint-Selve og Arbanats). Denne diversitet er uden tvivl en af hemmelighederne bag Château Rahouls evne til, nærmest uanset årgang, at producere vine med stor kompleksitet og kvalitet. Jordbundene består hovedsageligt af sand og småsten (graves) som giver mere elegante og velouragtige vine, hvilket netop er et særkende for vinene fra Château Rahoul.

Produktet
Château Rahoul Blanc er lavet på Semillon (53-70%) og Sauvignon Blanc som høstes manuelt separat for hver parcel, når druerne er optimalt modne. Druerne transporteres til kælderen i små kasser for at undgå masning af klaserne og presning af druerne foregår under beskyttet forhold, alt dette for at undgå oxydering. Den alkoholiske gæring foregår på små barriques (15-20% nye efter årgangen) efterfulgt af en modning på de samme fade i 8-9 måneder, med vinens "lie" (bundfald).

Denne "haute couture" behandling, som man kalder den på slottet, giver en hvid Graves af ekstremt høj kvalitet. Overvægten af Sémillon sikrer en god fylde og en meget kødfuld karakter, mens Sauvignon Blanc tilfører stor kompleksitet i aroma og bid. Farven er lysgylden og blank. I duften finder man friske, sprøde nuancer af citrusfrugter og grønne pærer, samt diskrete toner af vanilje og mere eksotiske toner af mango til sidst. Smagen er kødfuld, en smule røget først, men udvikler sig hurtigt mod det harmoniske med en god velour til sidst. Det er en hvidvin som kan klare adskillige års modning og som er ligesom født til gastronomien.

Prøv den til grillet fisk, skaldyrsbisque eller en kraftig fiskesuppe.