CHATEAU
TROTTE VIEILLE
Premier Grand-Cru Classé

2012 DAME DE TROTTE VIELLE

St. Emilion Grand Cru,

FAKTA
Rødvin
Drue(r): 50% Cabernet Franc, 50% Merlot
Lagring: 18 mdr. på franske barriques (225 l., 70% nye)
Alkohol: 13.5%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 05203911235

Distriktet
Vinene fra Saint-Emilion er uden tvivl nogle af de mest berømte og efterspurgte i verden - og ikke uden grund! Vindistriktet er blandt de ældste i Bordeaux og ligger på Dordogne-flodens højre bred, på i alt 9 kommuner omkring den smukke, højtliggende middelalderby Saint-Emilion. Stedet var oprindeligt befæstet og havde egen domkirke og kloster, hvor munkene siden det 13. årh. og i mange århundrede derefter, dyrkede vin og var med til at opretholde en god og stabil kvalitet i området. I dag samler St. Emilion og St. Emilion Grand Cru AOC/AOP-distrikterne med deres 5.450 ha. vinmarker fordelt på ca. 700 producenter et fantastisk udvalg af klassificerede vinslotte, men byder også på spændende vine fra mere beskedne vingårde. Nord for selve Saint-Emilion AOC/AOP-distriktet finder man 4 små AOC'er i såkaldte satellit-kommuner, som også kan levere gode vine og må tilføje betegnelsen Saint-Emilion til deres navn: Saint-Georges, Montagne, Puisseguin og Lussac.

Jordbunden under byen og i det mest af området består af kalksten, som har gjort det nemt at udgrave de mange vinkældre midt i selve byen eller under de omkringliggende vinslotte. De meget kalkholdige terrasser i højden og de mere sand-, ler- og aflejringsholdige lag i dalen giver gode forhold til især druen Merlot, som dominerer suverænt i Saint-Emilion (og i nabodistriktet Pomerol). Den er hemmeligheden bag Saint-Emilion-vinenes særlige finesse og velour. Blandingen med Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc og evt. Malbec sikrer samtidigt en god struktur og et godt modningspotentiale. Den seneste klassifikation af Grands Crus Classés-slottene stammer fra 2022.

Producenten
Man kan godt være et af de ældste familieejede vinfirmaer i Bordeaux, eje en perlerække af områdets mest klassiske slotte og så samtidig lave tidsaktuelle vine, der ikke fornægter deres oprindelse. Det er vinhuset Borie-Manoux, ejet af familien Castéja, et enestående eksempel på. I 1950 købte Borie-Manoux Château Trotte Vieille. Et dokument fra 1453 viser, at navnet Trotte Vieille allerede på dette tidspunkt blev brugt til denne berømte ejendom. Navnet Trotte Vieille (den løbende ældre dame) siges at stamme fra en kvinde, der ejede stedet i det 14. årh. Hun var så interesseret i at høre sladder fra byen Bordeaux, at hun ofte sås småløbende på vej ned til St. Emilion, hvor hestevognene, der kom fra Bordeaux, gjorde holdt.

De 12 ha. vinmarker på Château Trotte Vieille er beplantet med 49% Merlot, 46% Cabernet Franc og 5% Cabernet Sauvignon, og ligger mod øst, på et plateau lidt højere end selve byen St. Emilion. Jordbunden er meget kalkholdig i undergrunden – nogle steder op til 20 m. dyb - med rødt ler og sten øverst. Nogle af Cabernet Franc-vinstokkene er fra før phylloxera og er ca. 150 år gamle, mens de andre vinstokke er i gennemsnittet ca. 60 år gamle. Château Trotte Vieille er kendt for at producere nogle af de mest holdbare St. Emilion-vine.

Produktet
Dame de Trotte Vieille (tidligere Vieille Dame de Trotte Vieille) er 2. vinen for Château Trotte Vieille og kom første gang på markedet i begyndelse af 2000-tallet. 2012 er sammensat af 50% Cabernet Franc og 50% Merlot, hovedsageligt fra slottets yngste vinstokke på de 12 ha. vinmarker, man råder over. Vinen behandles på samme måde som 1. vinen, med en klassisk gæring i 4 uger på betontanke og en efterfølgende malolaktisk gæring. Vinen modnes i 18 måneder på franske barriques (225 l.), hvor 70% er nye – i stedet for 100% på 1. vinen.

Dame de Trotte Vieille har en meget flot, dyb, mørk farve. Duften er intens og aromatisk med sprøde nuancer af kirsebær og hindbær fra Merlot, og mere komplekse og dybere toner af violer, blommer, solbær og en smule mørk chokolade fra Cabernet Franc. Disse karakterer findes også i smagen, som udvikler sig enormt med lidt iltning, og hvor man også fornemmer slottets klassiske mineralitet.

Server den fx til kalv, okse eller fuglevildt samt til modne hvidskimmeloste. Prøv den også til varme, sydfranske grønsagsretter.

JAMESSUCKLING.COM
91/100 pts