

DOURTHE

BORDEAUX

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 1% Malbec, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot, 20% Cabernet Sauvignon, 69% Merlot

Lagring: 12 mdr. på franske barriques (en lille del nye).

Alkohol: 14.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 01428211835



2018 DOURTHE ROUGE NO 1

Dourthe, Bordeaux

Distriktet

Bordeaux (AOC/AOP) og Bordeaux Supérieur (AOC/AOP) er måske de to vigtigste appellationer i Bordeaux, og kan svinge enormt i kvalitet fra producent til producent. Kun vine produceret indenfor Gironde-departementet (på nær nogle få kommuner, som ligger i sumpede områder, og som ikke har ret til AOC/AOP) må bære disse navne. Tilsammen udgør det ca. 57.000 ha. vinmarker (ca. 55% af Bordeaux' totale dyrkede areal).

Hele Bordeaux-området er på ikke mindre end ca. 110.000 ha. og strækker sig over 105 km. målt fra nord til syd og 130 km. fra øst til vest. Det byder således på store klimatiske, geografiske og geologiske forskelle - og på tusindvis af producenter, store som små. Bordeaux er derfor identisk med en meget stor produktion af meget forskellige vine og i alle prislæg og kvaliteter - lige fra noget nær det billigste til det allerdyreste og fra det middelmådige til det helt sublime. Den regionale Bordeaux AOC/AOP er egentligt fordelt mellem Bordeaux rouge (rød, 35.000 ha.), Bordeaux blanc sec (hvid tør, 5.086 ha.), Bordeaux Blanc doux (hvid sød, 1.178 ha.), Bordeaux Rosé (3.651 ha.), Bordeaux Clairet (541 ha.) og desuden Bordeaux Supérieur AOP/AOC (12.400 ha.).

Producenten

Dourthe blev grundlagt i 1840 af Pierre Dourthe og samler i dag nogle af distriktets mest berømte vinslotte. Det står også bag en af de mest succesfulde vinserier i Bordeaux: Dourthe N°1. Udviklingen er sket skridt for skridt, efterhånden som økonomien tillod det - en fornuft som absolut ikke har forhindret, at man har turde eksperimentere med nye teknikker, både inden for dyrkning, vinificering og markedsføring.

I 1929 købte 4. generation af familien Dourthe Château Maucaillou i Moulis og gjorde det til firmaets hovedsæde, tæt forbundet med områdets berømte vinmarker - en filosofi som kom til at præge firmaet siden hen. I 1979 overtog man dyrkning og produktion af Château Belgrave (Haut-Médoc, 5. Grand Cru Classé) og samme år lancerede man med stor succes Bordeaux-vinen 'Beau-Mayne'.

I 2007 besluttede de daværende ejere at knytte sig til familieforetaget Champagne Alain Thiénot, hvilket bragte firmaets tre Bordeaux-slottet Château De Ricaud (Loupiac), Château Rahoul (Graves) og Château Haut Gros Caillou (Saint-Emilion) til Dourthes fold.

Produktet

Dourthe N°1 Rouge blev produceret for første gang i 1993. Druerne bliver hentet forskellige steder i Bordeaux og kommer fra udvalgte parceller, hvor man har kontrol over dyrkningen, ved at udstede retningslinjer til drueproducenterne, som prioriterer kvalitet og typicitet. Man prioriterer vinificeringsteknikker, som fremhæver frugt og aroma i vinen, i tråd med hvad de fleste vinnydere forventer i en moderne rødvin fra Bordeaux.

Vinen er sammensat af Merlot (ca. 70%), Cabernet Sauvignon (ca. 20%) samt efter årgang Cabernet Franc, Petit Verdot og Malbec, som bliver høstet ved deres optimale modning. Efter en 100% afstilkning og en let masning, gennemgår druerne en kort, kølig skindmaceration, efterfulgt af gæringen i ståltanke. Derefter bliver vinene fra de bedste parceller modnet i 12 måneder på nye franske barriques, mens resten af vinen modnes i samme periode på en kombination af ældre barriques (1-4 år) og større træfade af 80 hl. Modningen foregår med løbende omrøring og omstikninger. Det sikrer vinen god struktur, rundhed, harmoni og kompleksitet. Sammenstikningen fortages umiddelbar før aftapningen. En luksusbehandling for en "almindelig" rød Bordeaux!

Vinen har en flot, blank, rubinrød farve. I duften kommer der først koncentrerede aromaer af røde og mørke bær, og derefter meget velintegrerede toner af træ og milde krydderier. Smagen er flot afrundet, igen med nuancer af modne bær (solbær, mørke kirsebær og blommer) og med en god harmoni mellem struktur og frugt. Den slutter med en lang og afrundet eftersmag og let røgede toner. Server den til lam, okse, grillet kalv eller and. Den egner sig også fint til gratinerede grønsagsretter eller hvidskimmeloste.