

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 5% Malbec, 10% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon, 55% Merlot

Alkohol: 13.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 01502911935

Anbefales til:



2019 CHATEAU QUILLET ØKO

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 Clair (541 ha.) og desuden Bordeaux Supérieur AOP/AOC (12.400 ha.).

Producenten

Christelle og Laurent Cassy, som i dag ejer Château Quillet i Morizès (Entre-Deux-Mers), er 5. generation af vindyrkere i familien Cassy. Siden 1840, hvor den første vinmark blev købt, har hver generation tilføjet flere hektarer til ejendommen og dyrket vin efter parolen: 'Dyrker du vinstokken med respekt, vil den yde sit bedste'. Familien Cassy var nogle af de første i distriktet, som gik over til økologisk produktion, og da naboslottet Château Quillet, der ligeledes blev dyrket økologisk, blev sat til salg i 2014, tøvede man ikke med at købe det.

Vinmarkerne på Château Quillet udgør i dag 30 ha., fordelt på smukke, bløde, sydvendte skråninger, der har udsigt til floden Garonne. Jordbundens store diversitet med røde sten (graves), ler, kalk og sand giver fantastiske betingelser til Merlot (55%), Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc og Malbec. Château Quillet producerer en fremragende økologisk vin med masser af kompleksitet og charme.

Produktet

Château Quillet er sammensat af 55% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc og 5% Malbec fra slottets egne økologiskdyrkede vinmarker. Vinstokkene er mellem 12 og 40 år gamle, og mellem vinrækkerne dyrker man græs og forskellige afgrøder, der dels fungerer som gødning, dels giver et bedre mikrobiologisk liv i jorden. Desuden har man reduceret kørslen mellem rækkerne med landbrugsmaskiner minmalt, for at undgå hærkning af jorden.

Gæringen forgår på temperaturregulerede ståltanke, og efter en naturlig bundfældning modnes vinen i nogle måneder på en kombination af stål- og cementtanke. Hele processen foregår separat per druesort og i enkelte tilfælde per parcel. Sammenstikningen af vinene foregår et par måneder inden aftapning. Vinen er kun filtreret ganske let.

En meget klassisk Merlot-domineret Bordeaux-vin, umiddelbar, aromatisk og frugtrig, men også med en god struktur og tørhed fra Cabernet og Malbec. Med lidt iltning i glasset kommer vinens mere komplekse karakter frem, både i duft og smag, bl.a. med nuancer af solbær og brombær. Den slutter med god sprødhed og god harmoni mellem rankhed og velour. Den vil egne sig til de fleste ikke for tunge kødretter, f.eks. med fjerkræ eller kalv samt til pastaretter, grøntsagsretter og hvidskimmeloste. Den kan også sagtens drikkes alene.

