



BORIE-MANOUX

GRANDS VINS DE BORDEAUX

FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 30% Sémillon, 70% Sauvignon Blanc

Lagring: 3 mdr. på ståltanke (sur lie).

Alkohol: 12.5%

Syreindhold: 3.3 g/L

Restsukker: 2 g/L

PH værdi: 3.29

Skruelåg: Ja

Varenummer: 01420020011



BEAU-RIVAGE, BLANC

Borie Manoux, 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

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 Borie-Manoux, ejet af familien Castéja, et enestående eksempel på.

Borie-Manoux blev grundlagt i 1870 i Pauillac af Pierre Borie, hvis familie boede på Château Batailley - klassificeret 5. Cru Classé i 1855. Pierres søn, Eugène Borie, førte firmaet videre til 1939. Efter 2. verdenskrig overtog dennes søn, Marcel, Château Batailley og flyttede endvidere selve firmaet Borie-Manoux til byen Bordeaux, hvor det i dag stadig har hovedsæde. I 1961 overdrog Marcel Borie firmaet til sin svigersøn, Emile Castéja, og det er i dag Emiles søn, Philippe Castéja - og dermed 5. generation - som er ved roret, godt hjulpet af 6. generation.

Borie-Manoux har altid været kendt i Bordeaux for deres stræben efter det ypperste - selv i perioder, hvor mange producenter har ladet store prisfald gå ud over kvaliteten. Fra at eje et enkelt slot i 1870 (Château Batailley) samt nogle af Bordeaux's mest kendte mærkevarevine, som Beau-Rivage og Chapelle de la Trinité, har Borie-Manoux i årenes løb købt andre fornemme slotte som bl.a.: Château Trotte Vieille, Premier Grand Cru Classé, Saint-Emilion (1950), Château Beau-Site, Cru Bourgeois Supérieur, Saint-Estèphe (1955) og Château du Domaine de l'Eglise, Pomerol (1973).

Produktet

Beau-Rivage er et af Bordeaux's ældste mærker og har været Borie-Manoux's visitkort i mere end 60 år. Det er en sammensætning af vine produceret på flere af firmaets ejendomme. Beau-Rivage Blanc er sammensat af to klassiske hvidvinsdruer for Bordeaux: Sauvignon Blanc og Sémillon.

Efter en gæring på temperaturregulerede rustfri ståltanke bliver vinen lagret i to til tre måneder på de samme tanke for at bundfælde naturligt. Aftapningen foregår efter en let filtrering. Det er frugtkarakteren, friskheden og umiddelbarheden, man prioriterer i denne vin, og den er derfor meget liflig og charmerende med nuancer af citrusfrugter, hyldeblomst og en god mineralitet. Server Beau-Rivage Blanc til kold buffet, til salater, fisk- eller skaldyrretter. Den kan også fint serveres til et glas uden for et måltid.

