

DOURTHE

BORDEAUX

FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Sauvignon Blanc

Lagring: 6 mdr. "sur lie" i ståltanke.

Alkohol: 12.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 01428322135



2021 DOURTHE BLANC 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

Vinhuset Dourthe blev grundlagt i 1840 af Pierre Dourthe, og flere generationer i samme familie har sidenhen efterfulgt hinanden. Firmaets portefølje af slotte i Bordeaux er i dag blandt de fornemmeste i distriktet, og det står også bag en af de mest succesfulde vinserier i Bordeaux: Dourthe N°1. Udviklingen er sket skridt for skridt - såvel udvidelsen af antal slotte som hele den dyrkningsmæssige og tekniske del. Dourthe råder i dag over topmoderne faciliteter og en særdeles professionel stab, som tilsammen er garanter for vine, der på alle måder besidder høj kvalitet.

Produktet

Den hvide Dourthe N°1 blev produceret for første gang i 1988 og var et bud på en moderne kvalitets hvidvin fra Bordeaux, dengang som i dag lavet på druesorten Sauvignon Blanc. Druerne blev hentet forskellige steder i Bordeaux, fra udvalgte parceller hvor man havde kontrol over dyrkningen, ved at udstede retningslinjer til drueproducenterne, som prioriterede kvalitet og typicitet. Samtidig opfandt man vinificeringsteknikker, som fremhæver frugt og aroma i vinene, i tråd med hvad de fleste vinnydere forventer i en moderne hvidvin.

Efter en afstilkning og en let masning, gennemgår de optimalt modne Sauvignondruer en kølig skindmaceration i nogle timer, efterfulgt af gæringen i temperaturregulerede rustfri ståltanke. Derefter bliver vinen modnet i 6 måneder på sit "lie" (bundfald) med løbende omrøringer. Det sikrer god struktur, harmoni og frigiver druesortens særlige aromaer.

I duften samler Dourthe N°1 Sauvignon Blancs klassiske nuancer af hyldeblade, grønne tomater, men også mere modne og afrundede toner af citrusfrugter og eksotiske frugter. I smagen er vinen meget fyldig, med en god balance mellem struktur og frugt. Vinen slutter sprød og tør med lange, friske aromaer. Server den til skaldyrs- og fiskeretter, til fjerkræ eller til fåre-eller gedeoste.

