CHATEAU
COUTET

FAKTA
Rødvin
Alkohol: 14.5%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 06022112235
Anbefales til:

2022 CHATEAU COUTET ØKO

Saint Emilion, Grand Cru

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
Château Coutet blev grundlagt i 1680, og det er nu 12., 13. og 14. generation af familien David Beaulieu, som er engageret i slottets positive udvikling. Slottets areal er i dag på 16 ha., hvoraf de 12,5 ha. er beplantede med i gennemsnittet 32 år gamle vinstokke. Jordbundsmæssigt ligger Château Coutet på det berømte kalk- og sandholdige plateau, St. Martin, med så berømte slotte som Angélus, Beauséjour-Duffau, Beauséjour Bécot, Franc-Mayne, Grand-Mayne og Bellevue som umiddelbare naboer.

Vinmarkerne er beplantet med 60% Merlot, 30% Bouchet (Cabernet Franc), 3% Cabernet Sauvignon og 7% Pressac (Malbec), som alle dyrkes økologisk. Familien bag Château Coutet er stolte af, at man aldrig har brugt kemiske sprøjtemidler i markerne. Man arbejder udelukkende pr. håndkraft, og man har genindført trækheste til pløjningen. Den meget ansvarlige dyrkning har medført et helt unikt mikroklima omkring slottet.

Produktet
Efter en klassisk gæring på ståltanke med druernes egen gærkultur, foregår den malolaktiske gæring og modningen på store fade (10-35%), samt klassiske barriques af 225 l., både nye (20%) og brugte. Modningen kan variere fra årgang til årgang men varer normalt 14-18 måneder.

Den økologiske Château Coutet er en meget klassisk St. Emilion, med en ret koncentreret duft og mørke toner. Med lidt iltning udvikler duften sig dog mod det mere frugtrig og delikat. Smagen virker allerede afrundet og frugtrig i vinens ungdom, med nuancer af tobak, modne bær og en smule tørt græs. Den viser en god mineralitet sidst i smagen, med flotte krydrede nuancer. Igen, udvikler vinen sig i smagen med iltningen i glasset og får mere velour og harmoni.

Dens indtagende karakter gør vinen perfekt sammen med f.eks. kalvekød, and eller hvidskimmeloste. Nydes ved 18 grader og åbnes ca. 1/2 time før den skal drikkes.