DOURTHE
BORDEAUX

2019 DOURTHE ROUGE NO 1

Dourthe, Bordeaux

FAKTA
Rødvin
Drue(r): 5% Petit Verdot, 25% Cabernet Sauvignon, 70% Merlot
Lagring: 12 mdr. på franske barriques (en lille del nye).
Alkohol: 14.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 01428211921

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 prislag 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
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 omrøringer 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.

LE GUIDE HACHETTE DES VINS ★

JAMESSUCKLING.COM
91/100 pts

VINOBLE