DOURTHE
BORDEAUX

2024 DOURTHE SAUTERNES

Dourthe, Bordeaux

FAKTA
Søde vine
Drue(r): 2% Muscadelle, 4% Sauvignon Blanc, 94% Sémillon
Lagring: kort tid på ståltanke
Alkohol: 13.0%
Syreindhold: 4,2 g/L
Restsukker: 75,2 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 01428422435

Distriktet
Områderne på venstrebredden af Garonne-floden, som producerer søde hvidvine, er klemt inde i det sydlige Graves og består egentlig af 3 områder: Sauternes, Barsac og Cérons. Kun to af disse distrikter må anvende Sauternes AOC/AOP-appellationen, nemlig Barsac (som også gerne må benytte sig af Barsac AOC/AOP) og Sauternes, som selv samler 4 kommuner, nemlig Preignac, Bommes, Sauternes og Fargues. Når man taler om 5 kommuner i Sauternes, er det altså fordi Barsac tælles med. Det er de mange små forskelle i undergrunden og i eksponeringen mod solen, som hovedsageligt er årsagen til visse slottes særlige kvalitet eller stil. Jordbunden består hovedsageligt af "graves" (småsten), ler, sand og kalk ved overfladen og kalk, graves og ler i undergrunden. Det er faktisk i de områder, hvor der er mest ler og "graves", at man finder de bedste slotte, men det er samtidig de steder, hvor det er mest nødvendigt med en god dræning af jorden for at producere kvalitetsdruer, som er optimalt angrebet af "botrytis".

Sauternes AOC/AOP tæller i alt ca. 1.900 ha (ca. 1.500 ha. hvis man ikke tæller Barsac med) og producerer totalt ca. 5 mio. flasker årligt, som dog kun udgør 2% af Bordeaux' totale produktion. Generelt finder man en druesammensætning, som giver stor plads til Sémillon (ca. 80%, giver en delikat aroma, velour og kompleksitet) og Sauvignon (20%, giver struktur, syre og sarte muskatagtige nuancer). Muscadelle er – desværre – efterhånden yderst sjælden. Sauternes vine er meget likorøse og fede men samtidig meget aromatiske, sprøde og delikate, især når de får lov at modne (gerne 20-50 år eller mere i de gode årgange). Det er her, man finder slotte som Ch. Yquem, Ch. Suduiraut, Ch. Rieussec og Ch. la Tour Blanche.

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 "Grands Terroirs" serien samler en række Bordeaux-vine som er meget typiske for hver den appellation, de kommer fra. I hvert distrikt henter man druer, som kommer fra topparceller, man udvælger for deres kvalitet. Douthes Sauternes er sammensat af ca. 45% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc og 20% Muscadelle.

Druerne håndplukkes, når de er optimalt angrebet af "botrytis" (den ædle råddenskab). Gæringen foregår separat, efterhånden som druerne fra de forskellige parceller kommer ind i kælderen. Vinen bliver sammenstukket og gennemgår en modning på tank i 4-6 måneder, alt efter årgang. Vinen aftappes i sin ungdom og fortsætter sin udvikling på flaske, som en Sauternes bør gøre.

Her findes komplekse toner af syltede frugter, akacie og honning i både duft og smag. I smagen er den meget afrundet, med god velour og intens frugt og samtidig meget kødfuld. Den slutter frisk og delikat. En meget lækker og kompleks Sauternes. Server den til foie gras, blåskimmeloste, desserter med chokolade, frugttærter (abrikos, ferskner), soufflèer med vanilje…

VINOBLE