CHATEAU BATAILLEY

2018 LIONS DE BATAILLEY

Pauillac, 2. vin Ch. Batailley

FAKTA

Rødvin
Drue(r): 4% Cabernet Franc, 32% Merlot, 64% Cabernet Sauvignon
Lagring: 14 Mdr på franske fade
Alkohol: 13.5%
Syreindhold: 3,7 g/L
Restsukker: 0,1 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 01804111835

Distriktet
Distriktet Pauillac er en del af halvøen Médoc/Haut Médoc. I dag er det svært at forestille sig, at hele området engang var dækket af skov og mose, inden hollandske specialister drænede jorden i det 17. årh. Pauillac, som ligger umiddelbart nord for Saint-Julien og syd for Saint-Estèphe, var faktisk et af de første steder i Médoc, hvor skoven blev ryddet og de første vinstokke plantet. Distriktet omfatter 1.200 ha. vinmarker i selve Pauillac kommune (samt udvalgte marker i kommunerne Cissac, Saint-Julien, Saint-Estèphe og Saint-Sauveur) og har 37 forskellige slotte, heraf ikke færre end 18 Grand Cru Classé-slotte (udgør 85% af totalproduktionen), hvoriblandt er 3 af de 5 klassificerede 1. Cru'er.

Vinene fra Pauillac er kendte for at være kraftige, strukturerede og tanninrige (de laves hovedsageligt på druen Cabernet Sauvignon). Selv om nogle af dem allerede viser stor aroma, sprødhed og frugtighed i deres ungdom, er det først med alderen, at de afslører deres fulde potentiale og udvikler stor elegance, harmoni og kompleksitet. De viser ofte nuancer af mørke bær (solbær), lakrids, cedertræ, tobak og vanilje.

Producenten
Château Batailley (5. Grand Cru Classé i 1855) er en af de ældste ejendomme i Pauillac med dokumenteret vinproduktion på stedet siden det 17. årh. Ejendommen havde skiftende ejere frem til 1924, hvor den blev købt af de to brødre, Marcel og Francis Borie. Familien var også ejere af et af de mest anerkendte vinhuse i Bordeaux, Borie-Manoux - grundlagt af deres farfar i 1870. I 1941 blev de to brødre enige om at opdele Château Batailley i to, og Francis overtog herefter den del, som blev til Château Haut-Batailley (også 5. Grand Cru Classé).

Marcel Borie videreførte Château Batailley og sidenhen Borie-Manoux, som han flyttede fra Pauillac til Bordeaux, hvor det i dag stadig har hovedsæde. I 1961 overdrog Marcel Borie ledelsen 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 - Frédéric Castéja. Foruden ejerskabet af Château Batailley ejer familien også flere andre virkelig velrenommerede slotte i Bordeaux, herunder bl.a. Château Trotte Vieille 1. Grand Cru Classé, Saint-Emilion.

Château Batailley er i dag med sine 60 ha. vinmarker på alle måder en typisk Pauillac. Jordbunden består af den klassiske blanding af hovedsageligt grus og småsten (graves), som nærmest er perfekt til vindyrkning, og beplantningen i vinmarkerne er fordelt på 70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 3% Cabernet Franc samt 2% Petit Verdot - en meget traditionel fordeling i distriktet.

Førende internationale vinskribenter har især de senere år tildelt vinene fra Château Batailley meget høje scores, og såfremt en (utænkelig!) revidering af 1855-klassifikationen i Médoc måtte finde sted, ville det utvivlsomt medføre, at slottet rykkede højere op i hierarkiet. Vinene fra Batailley er i dag med deres mørke, intense, komplekse og fyldige Pauillac-stil et af de absolut bedste køb blandt Grand Cru Classé-vinene i Médoc.

Produktet
"Lions de Batailley" er slottet Château de Batailleys såkaldte 2. vin og henter sit navn ("lions" betyder løver på fransk) fra de to løver af sten, som vogter over indgangen til slottet. Vinen er sammensat af vine fra parceller med unge vinstokke, samt vine som bliver frasorteret under sammenstikningen af førstevinen.

Som det er tilfældet med slottets førstevin, får Lions de Batailley en luksusbehandling med en lang, kølig gæring på ståltanke med hyppige omrøringer, en malolaktisk gæring og en modning i 18 mdr. på franske barriques af 225 l., hvoraf de 40% er nye og resten et år gamle.

Vinen har slottets klassiske fylde og kødfuldhed, men den højere andel af Merlot giver en mere afrundet og en smule mere delikat vin i sin ungdom. Den har en god balance mellem frugtrigheden, strukturen og tanninen, og vil uden tvivl modne hurtigere end førstevinen. Lige som storbroderen, kan Lions de Batailley godt tåle at blive iltet på karaffel inden servering. Den vil være en god ledsager til rødt kød, fuglevildt eller lam, men vil også klæde fyldige, middelhavsinspirerede grønsagsretter.

VINOBLE