

Lussac-Saint-Émilion CHÂTEAU DU COURLAT Cuvée Jean-Baptiste

Rødvin – fra BORDEAUX

TØR



Sagt & skrevet:

- "En solid, ren, interessant Lussac-St-Émilion er mest mesterligt gjort her, på et gods første gang nævnt i 1748. Den smigrer sanserne med indtryk af krydret eg (en tredjedel nye fade), noter af både tørrede og friske modne frugter og lakrids sammen med laurbær. Dens struktur og tannin gør den velegnet til henlægning."
Hubrecht Duijker & Michael Broadbent, THE BORDEAUX ATLAS AND ENCYCLOPAEDIA OF CHÂTEAUX
- "Førsteklasses, med moden, kødfuld hindbærfrugt i duften, en silkeagtig tekstur, rigelig koncentration og frugt og en lang eftersmag"
Stephen Brook, THE COMPLETE BORDEAUX
- "Prøv vinen – er blandt de bedste producenter!"
Oz Clarke, BORDEAUX

**Med kraft og dybde
– en rig, smidig og elegant vin
med masser af moden frugt
og eg med tanniner**

Merlot (100%)

– lagret på egefade (1/3 nye)

Appellation: Lussac-Saint-Émilion

Ejer: Familien Bourotte

Ledelse: Jean-Baptiste Bourotte

Rådgivende oenolog: Michel Rolland og hans team

Miljøpolitik: Bæredygtig vinavl – forpligtet på global miljøpolitik

Ejendom: 23 ha i ét stykke, hvoraf 17 ha er i produktion

Vinmarker (Cuvée Jean-Baptiste): 4 ha

Beliggenhed: I kommunen Lussac

Jordbund: Skråninger med kalkholdig lerjord

Plantetæthed: 6.000-8.000 vinstokke pr. ha, parcelbetinget

Vinstokkenes gennemsnitsalder: 25 år

Markarbejde: Kemikaliefri ukrudtsbekæmpelse, grøn høst

Høstmetode: Manuel med sortering ved vibrerende bord

Vinifikation: Parcel for parcel, manuel *remontage*, gæring 3-4 uger på temperaturregulerede rustfri ståltonke

Lagring: På egefade i 15 måneder – 1/3 nye, 1/3 et-års og 1/3 to-års, omstikning 1 til 2 gange

Produktion: Omkring 18.000 flasker Cuvée Jean-Baptiste årligt (1.500 kasser), slotsaftappet

✓ **Velegnet til rødt kød,
grillstegt eller i sauce,
og perfekt til oksesteg
samt til vildt**

✓ **Bedst fra 4-5 år
til mindst 15 år efter høst**

✓ **Nydes ved 16-18 °C**



Mindre end 10 km nordøst for den meget maleriske vinby Saint-Émilion ligger landsbyen Lussac omgivet af vindistriktet Lussac-Saint-Émilion i en bølgende og afvekslende natur med vinmarker, enge og skove. Château du Courlat er beliggende yderligere godt 1 km nordøst for Lussac by på nogle af de allerbedste jorder i området – og med en sø på over 2 ha, som giver det smukke gods en ekstra charme.

Ejendommen dukker op i historien i 1748, hvor dokumenter fortæller, at "lenet" du Courlat på den tid tilhørte den ædle herre Messire Jean-François de Calvimon, ridder, og lensbaron til Tours de Montagne. I dag ejes Château du Courlat af Bourotte-familien, hvor den gemytlige Pierre Bourotte på dynamisk vis har stået for driften, fra han var ganske ung i begyndelsen af 1960'erne, til sønnen Jean-Baptiste Bourotte i 2003 tog over.

Bourotte-familien stræber efter det ypperste og hører til blandt eliten af vinavlere i Pomerol, hvor familien ejer flere velrenommerede godser som Château Bonalgue og Clos du Clocher.

"Cuvée Jean-Baptiste" er en særlig udgave af slottets vin og bærer tilnavnet efter Pierre Bourottes bedstefader, Jean-Baptiste Audy. Denne vin bliver kun produceret i særligt gode årgange. "Cuvée Jean-Baptiste" er af 100% Merlot fra 4 ha gamle vinstokke – der eksisterer stadig vinstokke, som bedstefaderen plantede for mere end et halvt århundrede siden.

