

Château Thieuley

Bordeaux



Ejer: Familien Courselle
Kommune: La Sauve-Majeure
Appellation: Bordeaux / Bordeaux Supérieur / Entre-deux-Mers
Vinmarker: 37 ha med blå druer og 33 ha med grønne - af en ejendom på 80 ha
Plantetæthed: 5.000 vinstokke pr. ha
Jordbund: 40% gruset lerjord og 60% kiselholdig lerjord på en undergrund af ler
Vinstokkenes gennemsnitsalder: 15 år (blå druer) / 20 år (grønne druer)
Druerarter: 70% Merlot, 14% Cabernet Sauvignon, 14% Cabernet Franc og 2% Petit Verdot (blå druer) / 50% Sémillon og 50% Sauvignon (grønne druer)
Høstmetode: Manuel og maskinel
Gæringsproces: 15-20 dage (røde vine) / 2 dage (hvide vine)
Lagring: 100% på egefade, afhængig af vinen fra delvis på "foudres" og delvis på nye "barriques" til fuld lagring på nye "barriques" - de store røde i 10-14 måneder
Produktion: 310.000 flasker rød og 280.000 flasker hvid vin årligt - sløftappet
Særlige cuvées: Réserve F.C. og Héritage de Thieuley (røde) / Cuvée F.C. (hvid)

Mellem floderne Dordogne og Garonne ligger det maleriske vindistrikt Entre-Deux-Mers. Fra Bordeaux by skal man bare over den gamle Napoleonbro, så er man straks inde i distriktet - kendt for sin ro og landlige charme. Der er græssende køer, frugtplantager, vinmarker og skove. Husene er beskedne, men velholdte. Her er der fine herresæder og gamle borge.

Den meget spændende ejendom Château Thieuley befinder sig i de smukke omgivelser i kommunen La Sauve-Majeure, hen ved 25 km sydøst for Bordeaux. Ejendommen, hvis historie går tilbage til 1880, har været i familien Courselles besiddelse siden 1950.

I 1972 købte Francis Courselle sine brøders og søstres andel af Château Thieuley, og han har fortsat udvidelserne - arealet er med sine nu 80 ha mere end tredoblet, siden Courselle-familien for mere end et halvt århundrede siden kom til.

Francis Courselle er uddannet agronom og startede karrieren som underviser i vindyrkning og oenologi. Sideløbende med at udvikle og udbygge vinbruget fortsatte han med at undervise frem til 1982.

Francis Courselle har for længst slået sit navn fast som en af Frankrigs dygtigste vindyrkere, og han blev i 1991 kåret som årets *vinavler* af det betydningsfulde franske magasin GaultMillau, der betegner ham som "mirakelmageren, der i basis-appellationen Bordeaux ganske enkelt laver store vine".

Og arvefølgen er sikret: Døtrene Marie og Sylvie står i dag for den daglige drift af vinbruget - henholdsvis produktion og salg.

I Entre-deux-Mers-området har man traditionelt dyrket hvide vine, og det har også været tilfældet på Château Thieuley. Udover at producere en klassisk, tør hvid vin har Château Thieuley siden 1972 også produceret røde vine. Fra 1986 påbegyndtes produktionen af en eksklusiv hvid vin af druer fra vinstokke mere end 50 år gamle og lagret på helt nye egefade. Château Thieuley producerer også en spændende *clairé* - den oprindelige lette Bordeaux, halvgående mellem en rosé og en rød vin.

I dag har produktionen af røde vine overgået de hvide - og i de senere år er udviklet luksus-cuvéerne Réserve Francis Courselle (90% Merlot og 10% Cabernet Franc) og Héritage de Thieuley (70% Merlot, 15% Cabernet Franc og 15% Cabernet Sauvignon), begge med lagring på helt nye egefade.

Courselle-familien er opmærksom på selv de helt små detaljer, idet man udelukkende anvender den fornemme Grand Cru-flaske, der sammen med den stilfulde etiket sikrer vinen den præsentation, den rettelig fortjener.

Naturligvis har Château Thieuley i tidens løb vundet mange fornemme priser og medaljer, og vinbruget er fyldigt omtalt i vinlitteraturen.

Den meget omhyggelige vinifikation foregår i et imponerende, moderne vineri med rustfrie stålranke side om side med store og små egetræsfade. Metoderne er imidlertid meget traditionelle, og Courselle-familien drager fuld udbytte af det tilskud af aroma og finesse, vinene får ved lagring på små 225 liters egetræsfade.

"Jeg har fulgt denne ejendom i to årtier, og den er en af de mest homogene kilder til generisk BORDEAUX."

Robert Parker's WINE ADVOCATE,
nummer 178 / 31-08-2008



www.thieuley.com

Vinen fra Château Thieuley

er i den traditionelle, røde udgave dyb rubinrød, yndefuld, elegant og frugtspækket - og med en smuk renhed og en bemærkelsesværdig karakter.

Velegnet til

røget skinke, stegt fjerkræ, lyst og rødt kød samt fugle- og dyrevildt. De røde luksus-cuvéer er i fuld harmoni med det bedre køkken.

Kan drikkes

fra 2-3 år til mindst 8 år gammel.

Servertes ved

15-18 °C.