

# Vinoplevelser

## Chateau l'Escart Omar Khayyam Vielle Vigne

Chateau l'Escart, Bordeaux Supérieur



Kontrasterne kan være store, når man kører rundt på vintur i Bordeaux.

Efter at have besøgt berømte Château Rauzan-Ségla, hvor de var ved at anlægge en overdådig park i empire-stilen, og hvor hækken bliver klippet efter en mål med en tommestok, ankom vi til Château l'Escart. Her holdt en gammel Fiat på gårdspladsen, som var ved at få ladet batteriet op. Græsset nåede én til op over anklerne, og hækken var helt sikkert ikke udmålt med en tommestok. Straks kom ejeren, Gérard, og hans én meter høje hund os i møde.

Gérards familie har boet på slottet i generationer, og faktisk har der været dyrket vin på de tilhørende marker siden 1752. Slottet er måske ikke så poleret, men det opvejes af det engagement og den dedikation, som Gérard åbenlyst besidder. Masser af nye tilplantninger er kommet til sammen med indkøbet af æggeformede gæringstanke.

Desuden er store mængder vin blevet gemt med årtiers lagring for øje. Også vinmarkerne bærer præg af det langsigtede perspektiv. Her dominerer 60 – 100 år gamle vinestokke med Cabernet Sauvignon samt mindre mængder af Merlot, Malbec og Petit Verdot. De to sidstnævnte er bestemt ikke et hverdagssyn i denne region. At se så store mængder af Cabernet Sauvignon er et sjældent syn, da denne druesort traditionelt set har svært ved at opnå det, som kaldes ”phenolisk modenhed” (modningen af selve druen; kernerne, skindet, stænglen, der afgør tanninens/garvesyreens karakter). Ja, lidt nørdet måske, men endnu én af mange detaljer, der har betydning for slutproduktet. Dog netop på grund af dette forhold, planter de fleste vinbønder i stedet Merlot, der modner flere uger tidligere, og som samtidig er langt mere tolerant over for de kølige lerede jordbunde.

Undtagelserne for Cabernet Sauvignon kan lade sig gøre, hvis man holder udbyttet tilstrækkeligt langt nede, har fuldstændigt styr på sin beskæring, opbindinger osv. samt har tilstrækkelig gamle vinstokke. Det er en dyd på Château l'Escart, hvor man er gået over til biodynamisk produktion.

Efter en detaljeret fremvisning af alle de forskellige parceller, blev vi inviteret ind i slottets kældre, hvor Gérard generøst åbnede op for et utal af ældre årgange af sine vine. Kvaliteten imponerede os, og vi besluttede straks at tage hans fremragende vine i sortimentet.

**Leverandør**  
Chateau l'Escart

**Land**  
Frankrig

**Område**  
Bordeaux

**Type/Farve**  
Rødvin

**Drue**  
Merlot  
Cabernet Sauvignon  
Cabernet Franc  
Petit Verdot

**Fadlagring**  
12 mdr.

**Dyrkning**  
Biodynamiske Druer

**Riedel glas**  
Cabernet Sauvignon /  
Merlot

**Serveringsforslag**  
Mørkt kød  
Vildt  
Bøf (på grillen)

**Vinifikation**  
Efter den alkoholiske gæring udblødes mosten (maceration) i ca. 12 dage. Vinen lagrer på 60% nye franske egetræsfade i 12-15 måneder.

**Smagekommentarer**  
Det er Bordeaux Supérieur på et brølende højt niveau. Strukturen er stor og eftersmagen ikke til at slippe af med. Poesi på flaske? Måske. Det er i hvert fald et seriøst godt glas vin!

**Alkohol**  
14,00%

**Proptype**  
Kork



**H.J. HANSEN VIN A/S**

GRUNDLAGT 1829



**VIN SPECIALISTEN**

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN