

Clos Jean-Voisin 2001, Saint-Émilion

Bordeaux (aft. på slot)



Den smukke by St.Émilion er den smukkeste by i Bordeaux-området.

Ejer: Émeric Petit
Areal: 3,17 hkt "indelukke" på plateau'et.
Jord: vindblæst sand og grus over ler.
Rød: 70% Merlot, 30% Cabernets.
Teknik: høst i hånden, lang gæring (20 dage), lagring i små egefade og på tank. Tapning på slot. Særligt: vinen laves på Tournefeuille i Lalande de Pomerol, der har samme ejer.

En flot moden Bordeaux fra muromkranset vingård på blot 3,17 hkt i Saint Émilion, måske den smukkeste vinby i Frankrig.

St.Émilion er som Rom bygget på syv bakker. I byen bor blot 2.000, og de passer godt på seværdigheder som "Eneboerens grotte", katakomberne og den monolitiske kirke -underjordisk bortset fra tårnet.

Men Saint-Émilion er også "Et hav af vinstokke", der leverer en af de mest ansete rødvine fra Bordeaux fra 5.300 hkt fordelt på 8 små landsbyer.

De bedste vine laves alle ret tæt på den gamle by samt plateau'et op mod Pomerol. Druen er mest Merlot suppleret med Cabernet.

- **Clos Jean-Voisin** er en lille muromkranset vingård i et udsøgt hjørne af St. Émilion mellem Cheval-Blanc og Soutard som direkte nabo til Corbin og Chauvin, alle blandt byens mest kendte slotte.

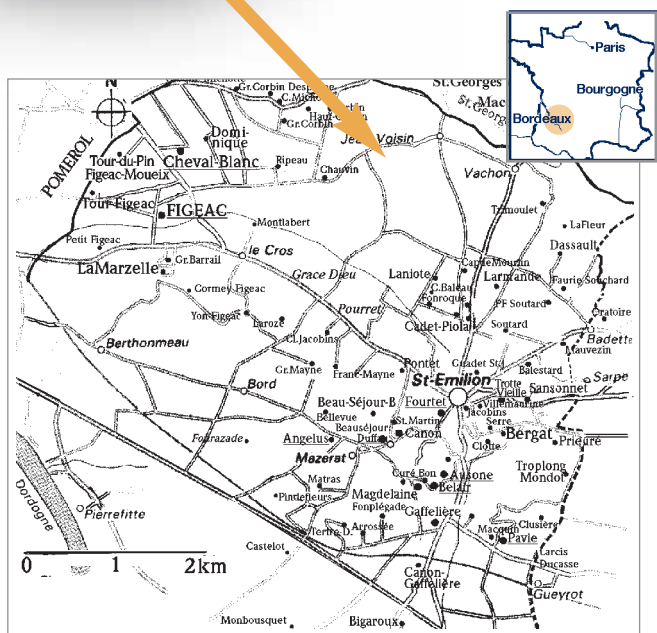
Når vinen ikke er Grand Cru, skyldes det ikke kvalitet, snarere tværtimod! Arealet er blot 3,17 hektar, som i godt år leverer sølle 14.000 flasker vin. Ejeren synes ikke, det er ulejligheden værd...

Vingården har knap 100 år tilhørt familien Sautarel, som også ejer det store Tournefeuille i Lalande de Pomerol. I 1998 blev begge ejendomme solgt til familierne Petit (en anden gammel familie fra egnen) og Combiér, og Émeric Petit, den ene af ejerne, overtog denne lille perle.

Vinen laves med ekstrem omhu, høstes i hånden og gærer hele 20 dage før lagring i små og store egefade.

Årgang 2001 gav superb vin i både Pomerol og St.Émilion, og især druen Merlot var helt i top. Det smages i denne vin, der er moden efter 4-5 år på flaske:

"Meget mørk; overdådig bouquet, åben og rig, meget fyldig, fløjlsblød og lang". Vinen er moden, men vil endnu kunne holde 3-4 år. Egnet til de fleste retter samt oste. Servér ved ca. 18°.



mail@eriksorensenvin.dk
eriksorensenvin.dk

-siden 1956 Danmarks førende leverandør til erhvervsliv og private!