

Château Chambret Figeac, Saint-Émilion

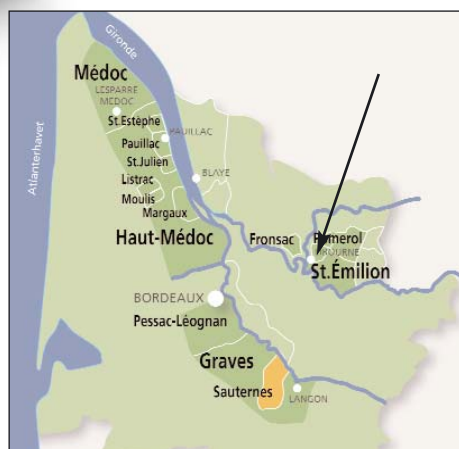
Bordeaux (aftappet på slot)



St.Émilion er med rette en af de mest populære vine fra Bordeaux. Det er også en flot by med mange minder fra fortiden, her nogle gamle mure fra et kloster.



Ejer: Familien Chambret
Leder: Alain & Valéry-Vincent Chambret
Ønolog: Michel Rolland.,
Areal: 1,69 hkt på sand/grus
Druer: 65% Merlot, 28% Cabernet-Franc, 7% Pressac (Malbec). Alder: over 30 år.
Teknik: Manuel høst.
Lagring dels i eg, dels på tank. Én filtrering.
Særligt: sælges også som Mayne-Figeac.



En lille perle fra ganske lille vingård i en meget udsøgt del af St.Émilion, som i 1800-tallet var del af Figeac, 1. Grand Cru.

Saint-Émilion er en af de smukkeste vinbyer i Verden, som Rom bygget på syv bakker. Der bor blot 2.000 i byen, som alle passer godt på de mange seværdigheder: "Eneboerens grotte", katakomberne, den monolitiske kirke -underjordisk bortset fra tårnet osv.

Men Saint-Émilion er også "Et hav af vinstokke", 5.200 hektarer, fordelt på 8 kommuner -som leverer en af de mest ansete rødvine fra Bordeaux.

At kalde vingården for et "château" (slot) er en overdrivelse, da vingården blot dækker 1,69 hektar og "slottet" blot er et byhus på vejen ud af Libourne, nær grænsen til Pomerol.

En vej skiller det fra selve Figeac, som det engang var del af. I 4 generationer har det tilhørt familien Chambret, som passer de godt 8000 vinstokke, som udgør denne vingård.

Oldefar var Jean-Jaime, kaldet "Vieux Cadiche" ("den gamle bonde"), Bedstefar blev kaldt Aimé ("Den elskede" -vist nok især af kvinder!). Faderen var stadig ud til sine blomstrende vinstokke om foråret -men vinen laves i dag af hans to sønner.

Vinen laves af Merlot (65%), suppleret med Cabernet og lokale Pressac, og en lang gæring giver en flot vin:

"Mørk, kraftig, men afrundet med masser af frugt og længde".

Erik Sørensen har købt vinen regelmæssigt gennem årene, bl.a. i 1961, 1982 og 1998. En vin, der er flot nu, men bliver bedre i løbet af de næste 2-3 år. Egnet til de fleste retter samt oste. Servér ved ca. 16-18°.



mail@eriksorensenvin.dk
eriksorensenvin.dk

-siden 1956 Danmarks førende leverandør til erhvervsliv og private!