

Château Bouscaut, Grand Cru Classé

Pessac-Léognan



Dette klassificerede slot er et af de smukkeste i Graves, et stateligt palæ til en rig familie midt i Bordeaux' forstæder, blot 5 minutter fra kontoret!

Kører De ud af Bordeaux på den historiske vej mod syd, er Bouscaut bag sin høje mur det første slot på deres vej. Bag muren ligger det smukke slot omgivet af park med gamle egetræer og vinmarker, velholdte som en have.

Sophie Lurton har ført Bouscaut til tops.



Ejer: Sophie Lurton
Daglig ledr: Sophie Lurton & Laurent Cogombles.
Areal: 47 hektar, 7 med hvide druer.
Druesorter, rødvin: 55% Merlot, 40% Cabernet-Sauvignon, 5% Malbec. Hvidvin: 50% Semillon, 50% Sauvignon. Alder 30+ år.
Jordbund: Magert grus med ler.
Kælder: lang gæring, delvis i ny barrique. Lagring 1 eg (45-55% ny).
2. vin: Lamothe-Bouscaut, Valoux.
Web: chateau-bouscaut.com



Slottet havde i mange år et ry som et af de bedste i Graves, men gik i forfald -i 1950'erne brændte slottet, næsten helt symbolsk! En gruppe amerikanske rigmænd, ledet af Wohlstetter-Sloan, brugte nogle formuer på at restaurere slot og vin. Men i 1979 overtog Lucien Lurton slottet, og så begyndte man igen at nævne Bouscaut.

Lucien Lurton ejede allerede en lang række af Bordeaux' slotte, bl.a. Climens i Barsac og Brane-Cantenac. Men han havde 10 børn -og et ønske om at give hvert eneste af dem et Grand Cru slot!

Men han har mange børn, så de har fået et slot hver! Således fik Sophie Lurton i 1992 Bouscaut, som hun leder personligt sammen med ægtefællen Laurent Cogombles, som også er præsident for alle slottene i Pessac-Léognan.

Det unge ægtepar har ført slottet til hidtil ukendte højder. Udbyttet er skåret ned, kunstgødning og insektgifte er smidt væk, og i kældrene laves vinen med ekstrem omhu med bl.a. malolaktisk gæring i små, nye egefade for både rødvin og hvidvin.

I WineSpectator har vinen i nye årgange fået 90 points (af 100) eller mere -til både rød og hvid!- og også Revue du Vin's le Classement, WineAdvocate og Guide Bettane har fået øje på denne fremragende vin.

Rødvinen forener perfekt stor Graves med Pomerol, takket være meget Merlot (55%). Perfekt til vildt, okse og modne oste. Servér ved ca. 16-18°.

En meget mørk, magtfuld vin med en rig bouquet, som er fløjsagtigt blød allerede efter få år, selvom den kan gemmes i 10-15 år eller længere.



mail@eriksorensenvin.dk
eriksorensenvin.dk

-siden 1956 Danmarks førende leverandør til erhvervsliv og private!