



LAND:
Frankrig

OMRÅDE:
Bordeaux

DRUETYPE:

LAGRING:
Cement

SERVERING:
10-12 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2018-2040

ALKOHOL:
13 %

VELEGNET TIL:
Dessert

SAUTERNES CREME DE TETE 1996, CHATEAU GILETTE

Lavet på 90 % Sémillon, 8 % Sauvignon Blanc og 2 % Muscadelle høstet i hånden af flere "tries" og med ekstremt lave udbytter på gennemsnitligt 9 hl/ha. Det er de samme 15-20 plukkere, der høster år efter år. Bærrene plukkes enkeltvis, når de er stærkt botrytiserede og der chaptaliseres ikke. Vinen er gæret på stål og efterfølgende lagret minimum 15 år på cementtank og så på flaske til den er minimum 20 år gammel. Vinen laves kun i særligt gode årgange - i andre år sælges druerne i bulk.

Dette er nok den mest idiosynkratiske vin, der laves i Bordeaux og i hvert fald i Sauternes. Normalt lagres Sauternes på egetræsfade, der er med til at øge kompleksiteten ved at give noter af vanilie, kokos samt nødder og karamel fra den lette oxidation.

Denne meget specielle måde at lave vin på er egentlig startet ved et tilfælde. Da den nuværende ejer, Julie Gonet-Medevilles, bedstefar skulle i hæren i 1930'erne, havde han ikke råd til at indkøbe fade og han bad sin kone om ikke at røre ved vinene, før han kom tilbage, hvilket først var efter krigen. Resultatet var vine, der virkede mere ungdommelige og frugtige i stilen.

Den frugtige stil skulle også give vinene en længere udviklingsfase end andre Sauternes-vine og naturligvis en anden type udvikling - mere rene med dybde fra botrytis og med langt større mineralitet.

Velegnet til søde desserter og ikke mindst til et stykke Roquefort fra Vieux Berger.

Læs mere om producenten på Bichel.dk