



Bordeaux

Trondheim Vinklubb Ganymedes 29. januar 2025

BORDEAUX

VESTSIDE



BORDEAUX

ØSTSIDE



Om røde viner fra Bordeaux

- Kjølig atlantehavsklima
- Elvene Garonne og Dordogne møtes litt nedenfor Bordeaux by og blir til den langstrakte og brede elvemunningen Gironde
- Jordsmonn formet gjennom millioner av år
- En av Frankrikes største vinproduserende områder
- Negociant (Vinhandler) og Primeur (forhåndskjøp av vin)
- Rødviner dominerer i dag produksjonen, ca 90 %, og de fleste viner er en blend på 2 eller flere druer
- De viktigste røde druene er Merlot 66 %, Cabernet Sauvignon 22 % og Cabernet Franc 9 %
- Andre tillatte druer er Petit Verdot, Malbec, Carménère
- Fra 2021, Touriga Nacional, Marselan, Castets og Arinarnoa, kan kun utgjøre 10% i blandingen
- Området deles gjerne inn i vestsiden og østsiden grunnet jordsmonn og snittemperatur
- Vestsiden domineres av grus
- Østsiden domineres av leire og kalk

Om røde viner fra Bordeaux

- Årgangsforskjeller med varierende klima fra år til år
- Eikefatlagring og lagringsdyktige viner
- Dyrket vin i området siden år 71 etter Kristus
- 1605 starter dreneringen av store deler av Medoc
- 1705 annonserer London Gazette første vinauksjon av topp viner fra Bordeaux
- Voldsom økning i areal for vinproduksjon fra 1710 til 1730
- 1855 - verdens første klassifisering av viner lansert, 60 fra Medoc og 1 fra Graves
- 1875-1892 - Europas og Bordeauxs vinmarker ødelegges av Vinlusen Phylloxera
- 1936 blir Bordeaux egen AOC i den franske vinloven
- 1955 første klassifisering i Saint-Emilion og 1959 i Graves
- 1980 Robert Parker bejubler 1982-årgangen og Bordeaux får en enorm opptur
- Ca 65 % var Miljøsertifisert i 2022, målet er 100 % i 2030

Château Senejac 2016, Haut-Médoc,

kr. 395,-

13,5 % alkohol

37% Merlot,

48% Cabernet Sauvignon,

11% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

-
- Eies av Cordier-familien, som også eier Ch. Talbot i Saint-Julien.
 - Dyrker utelukkende røde druer.
 - Produserer ca 130 tusen flasker i året.
 - Jordsmonnet består i hovedsak av grus.
 - Lagres 12-15 måneder på eikefat, hvorav ca. 30 % nye fat.
 - Lagringspotensiale fra 6 til 15 år.



**Château Citran 2016, Haut-Médoc,
kr. 459, -
13,5 % alkohol
43% Merlot,
6% Cabernet Franc,
51% Cabernet Sauvignon**

- Eies av Merlaut-familien, en av de eldste i Medoc, og har 105 hektar vinmark.
- Dyrker utelukkende røde druer.
- Produserer ca 150 tusen flasker i året.
- Jordsmonnet består av sandholdig grus og kalkstein med mye mergel.
- Lagres minimum 15 måneder på eikefat, hvorav ca. 35 % nye fat.
- Lagringspotensiale fra 8 til 15 år.



Château Lynch Moussas 2016, Pauillac, kr. 575, -

13,5 % alkohol

83% Cabernet Sauvignon,

17% Merlot

-
- Har vært i Castéja-familiens eie i over 100 år.
 - Dyrker utelukkende røde druer.
 - Produserer ca 200 tusen flasker i året.
 - Jordsmonnet består av sandholdig grus, leire og mergel.
 - Lagres minimum 18 måneder på eikefat, hvorav ca. 50 % nye fat.
 - Lagringspotensiale fra 10 til 20 år.
 - 5 cru fra 1855-klassifiseringen.



La Parde Haut Bailly 2016, 2.-vin til Ch. Haut Bailly, Pessac-Léognan, kr. 580, -

13,5 % alkohol

47% Merlot,

47% Cabernet Sauvignon,

6% Cabernet Franc

- Vinen heter fra 2018, **Haut-Bailly II**.
- Har vært i Wilmers -familiens eie siden 1998.
- Dyrker utelukkende røde druer.
- Produserer ca 120 tusen flasker i året.
- Jordsmonnet består av grus, sandstein, sand og kalk.
- Har 34 hektar vinmark, hvorav 4 hektar er ca. 120 år gamle vinstokker.
- Lagres minimum 14-16 måneder på eikefat, hvorav ca. 30 % nye fat.
- Lagringspotensiale fra 8 til 15 år.
- Blant de 16 slottene som ble klassifisert i 1959.



Château de La Dauphine 2016, Fronsac, kr. 395, -

14,5 % alkohol

90% Merlot,

10% Cabernet Franc

- Har vært i Labrune-familiens eie siden 2015.
- Dyrker utelukkende røde og hvite druer etter Biodynamiske prinsipper.
- Produserer ca 150 tusen flasker i året av denne vinen.
- Veldig variert jordsmonn med hovedvekt av kalk og Fronsac Molasse (sand, leire og kalk).
- Har totalt 70 hektar vinmarker.
- Lagres minimum 12 måneder på eikefat, hvorav ca. 30% nye fat.
- Lagringspotensiale fra 6 til 12 år.



Château Fonplégade 2016, Saint-Emilion Grand Cru Classé, kr. 550,-

14,5 % alkohol

90% Merlot,

10% Cabernet Franc

- Har vært i Adams-familiens eie siden 2004.
- Dyrker utelukkende røde etter biodynamiske prinsipper.
- Produserer ca 50 tusen flasker i året.
- Jordsmonnet består av leire og kalkstein.
- Har 18 hektar med vinmarker i en plott.
- Lagres minimum 16-20 måneder på eikefat, hvorav ca. 50 % nye fat.
- Lagringspotensiale fra 10 til 20 år.



Ekstra viner, servert blindt

- 4 fl. **L'Autre Mangot 2016**, Saint-Emilion, fra Château Mangot
- 60% Merlot, 40% Cabernet Franc, 14%, kr 409,-

- 2 fl. **Château La Croix Meunier 2019**, Saint-Emilion Grand Cru
- 80% Merlot, 20% Cabernet Franc 13,5 %, ca kr 300,-

- 4 fl. **Château Pipeau 2019**, Saint-Emilion Grand Cru
- 90% Merlot, 5% Cab. Franc og 5% Cab. Savignon, 14%, ca kr 385,-

- 4 fl. **Clos Saint Vincent 2019**, Saint-Emilion Grand Cru
- 78% Merlot, 21% Cab. Franc og 1% Cab. Savignon, 13%, ca kr 325,-