



# God rød bordeaux til bundpris

Rød bordeaux har i århundreder været berømt og ofte dyrere, end godt er, men der er indimellem gode køb at gøre, hvilket ugens anbefalinger er et godt eksempel på

Af Ole Troelsø

**D**u bliver sjældent skuffet over smagen, når du drikker rød bordeaux fra Grand Cru-slottet som Lafite og Latour, men sandsynligvis bliver du blanket af.

De berømte Grand Cru-slottet udgør imidlertid kun 5 pct. af Bordeaux områdets produktion, og det kan være svært at gennemskue de mange tusind etiketter, der sættes på resten og som-

metider sælges alt for dyrt kvaliteten taget i betragtning.

Derfor får du her fire gode bud på god bordeaux, der er til at betale, og som er udvalgt af Børsens vinpanel i en blindsmagning.

## Streng Saint Estephe

Vi begynder på Médoc-halvøen i Saint Estèphe, der er kendt for strenge vine med masser af struktur og markante tanniner. Vine, der som regel skal lagre usædvanligt længe for at blive fremkommelige, og som forudsætter en smag for det lidt barske.

Sådan en vin er 2010 Château Meyney fra et af områdets historiske slotte, hvis første marker blev plantet så tidligt som 1662.

Her dyrkes Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc og Petit Verdot efter bæredygtige principper, og høsten foregår ved håndkraft, ligesom druerne efterfølgende sorteres manuelt.

I samme nabolag ligger Château Picard, hvis navn har en klang af tv-serien "Star Trek", i hvilken Admiral Jean-

Luc Picard stammer fra en vingård med samme navn.

Men vingården er langt ældre end Star Trek-fortællingen og har siden 1997 været ejet af det store vinhandelshus Mähler-Besse.

Fra det strenge Saint Estèphe tager vi til det mildere Pomerol, hvis vine ofte er mere opulente og bløde, hvilket gør dem klar til at drikke tidligere.

Områdets udbredte brug af merlot-druen, som ofte udgør omkring 70 pct. i blandingen, er også medvirkende til at gøre vinene mere tilnærmelige med mindelser om moden frugt, chokolade og kaffe.

Herfra stammer den flotte 2019 Château Haut Maillet Pomerol, fra marker, der grænser op til de ikoniske slotte l'Évangile, La Fleur Petrus og Gazin, hvis vine er langt mere kostbare end dem fra denne mindre berømte nabo.

## Udkantsbordeaux

Ugens sidste anbefaling er også den mest interessante. Den kommer ikke fra nogen fornem egn, nærmere fra det, man kan kalde Udkantsbordeaux,

## BILLIG BORDEAUX

### GOD BORDEAUX

er sjældent billig, men køber man seks flasker ad gangen, er ugens anbefaling faktisk billige.

**VINENE ER VALGT I EN BLINDSMAGNING** af Børsens vinpanel, hvor det især vakte opsigt, at en naturvin på cabernet franc – 2019 Rocher Bellevue – kunne gøre sig gældende i det fine klassiske selskab, smage så godt og samtidig være så billig.

nemlig vinområdet Castillon Côtes de Bordeaux øst for Bordeaux. Men selv om der er 60 km til de nærmeste ikoniske slotte som Angélu, Pavie, Palmer og Figeac, byder 2019 Château Rocher på mange af de karakteristika, jeg værdsætter i Bordeaux, nemlig kombinationen af noget kraftfuldt, der på samme tid har sødme, syre og bitter.

## Lækker naturvin

Vinen er lavet på ren cabernet franc, en drue, der ofte indgår i klassiske bordeauxblandinger, men her står alene. Jeg smagte vinen to dage i træk og var begge gange begejstret, ikke mindst på andendagen, hvor den resterende vin i flasken havde udviklet sig positivt, hvilket jo er et godt tegn på holdbarhed.

Og så er det ovenikøbet en naturvin, omend der er lidt uenighed om, hvornår en vin kan klassificeres sådan. Denne er imidlertid fremstillet på økologiske druer, og der er ikke tilsat svovlsulfit, to forhold, naturvine ofte har til fælles, ligesom jeg sjældent oplever, de smager så rent som her.