



Château Bonalgue

Pomerol

Ejer: G.F.A. Château Bonalgue (Pierre Bourotte)

Kommune: Pomerol

Vinmarker: 6,5 ha

Jordbund: Sandet ler og grus på en undergrund af al

Vinstokkenes gennemsnitsalder: 25 år

Druesorter: 85% Merlot og 15% Cabernet Franc

Gæringsproces: 3 til 4 uger

Lagring: På egefade (50% nye fade, 50% et års fade)

Produktion: 30.000 til 36.000 flasker rød vin årligt (3.000 kasser), aftappet på slottet

Vindistriktet Pomerol ligger cirka 30 km øst for selve Bordeaux med byen Libourne som det kommercielle centrum. Pomerol er med sine omkring 750 ha vinmarker, fordelt på lidt over 180 vindyrkere, det mindste vindistrikt i Bordeaux - men her produceres nogle af de største vine i verden.

I den nord-østlige udkant af Libourne, blot få rækker af vinstokke fra væddeløbsbanen, ligger Château Bonalgue - omgivet af sine markante og storslåede cedertreer. Efter den franske revolution gik ejendommen i 1798 i arv til Antoine Rabion, der var officer i Napoleon Bonapartes hær. Han deltog som soldat i Napoleons ekspedition til Ægypten i 1799. Bygningerne, der stammer fra 1815, er på murværket udsmykket med våben og faner fra Antoine Rabions regiment. I 1926 blev Château Bonalgue erhvervet af familien Bourotte, og ejendommen er i dag ejet af Pierre og Monique Bourotte, der også ejer vinbrug i Lussac-Saint-Émilion og Lalande-de-Pomerol.

Pierre Bourotte er født i en familie af vindyrkere og vinhandlere. Han har stået for Château Bonalgue siden 1961 og begyndte i 1976, hjulpet af sin kone Monique, at opbygge sit eget vinhandelsfirma. Han er medejer, og siden 1990 øverste leder, af det gamle og meget ansete familieejede vinhandelshus Ét's Jean-Baptiste Audy i Libourne. For Pierre Bourotte er det at lave en stor Pomerol en vedvarende udfordring. "Mit problem," siger han, "er ikke at lave en Petrus eller en Vieux-Château-Certan, men at overføre netop den karakter til min vin, som jordbunden her kan give. Jeg har en lidt sandet jord med en grusåre, hvilket giver en særlig elegance til mine Merlot-druer." Når Pierre Bourotte høster så sent som muligt for at opnå en optimal modenhed og dernæst giver druemosten en langvarig gæring, så modererer han til gengæld vinens lagringstid på egefadene. "Jeg vil finde vinens karakteristika - og ikke støde ind i en egeplanke!"

Vinproduktionsapparatet på Château Bonalgue blev fornyet og udvidet i 1984 - og senere er 2 ha vinmarker lagt til vinbruget og tilplantet med nye vinstokke. På Bonalgue ydes der en omfattende indsats for at producere en stor Pomerol: Manuel høst ved fuld modenhed af druerne med omhyggelig udvælgelse og sortering. Traditionel vinifikation i rustfrie ståltanke med temperaturkontrol. Langvarig gæringsproces på 3 til 4 uger afhængig af årgangen for at opnå den størst mulige udtrækning af tannin. Første omstikning efter den malolaktiske gæring. 50% af vinhøsten lagrer på nye egefade, 50% lagrer på egefade fra den forgående høst. Efter omstikning hver tredje måned sker flaskeaftapningen på slottet mellem den 18. og 20. måned efter høsten. Rådgivende ønolog er den verdensberømte "flyvende vinmager" Michel Rolland - en personlig ven til Pierre Bourotte. Der produceres en andevin under navnet Château Burgrave.

Château Bonalgue er medlem af den eksklusive forening af blot fjorten Pomerol-vinejendomme *Cercle Pomerol Prestige*.

"En forbilledlig Pomerol, den er rig, rund og fuldkommen - ja, simpelthen godt lavet. Man fristes til at udbrøde: 'Godt gået!' Det er en vin med betydelig charme."

Bernard Ginestet, POMEROL (1996)

"Netop to vinbrug i Pomerol har det allerbedste forhold mellem kvalitet og pris - det ene af disse to vinbrug er Château Bonalgue."

PARKER'S WINE BUYER'S GUIDE
5th Edition (1999)

"Et vinbrug regelmæssigt udvalgt af vore eksperter."

LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2001



Vinen fra Château Bonalgue er vinificeret med den største omhu og fremstår som en Pomerol af klasse: Det er en vin med en dyb rød farve, en krydret aroma af røde frugter og en robust og fyldig smag, der er fuld af frugt, karakter og elegance. **Velegnet** til retter fra *la grande cuisine*, f.eks. gåse- eller andelever, trøfler, rødt kød (lamme- og oksekød), lyst kød (landkylling), indmad og vildt samt oste som blåskimmeloste og camembert. **Bedst** fra omkring 3-4 år til 12-15 år gammel - kan i gode år lagre endnu længere. **Serveringstemperatur** 16-18° C.