



Pomerol CHÂTEAU BONALGUE

Rødvin – fra BORDEAUX

TØR



Sagt & skrevet:

- "En forbilledlig Pomerol, den er rig, rund og fuldkommen – ja, simpelthen godt lavet. Man fristes til at udbyrde 'Godt gået!' Det er en vin med betydelig charme."
Bernard Ginestet, POMEROL
- "Godt køb for Pomerol!"
Hugh Johnson, VIN
- "Prøv vinen – er blandt de bedste producenter."
Oz Clarke, BORDEAUX
- "Konsekvent et af de bedste køb i Pomerol."
PARKER'S WINE BUYER'S GUIDE
- "God, overkommelig Pomerol er sjælden – denne er et godt eksempel."
DECANTER MAGAZINE

**Dyb rød farve,
krydret aroma af røde frugter
og en robust og fyldig smag,
fuld af frugt,
karakter og elegance
– en Pomerol af klasse!**

Merlot (95%) & Cabernet Franc (5%)
– lagret på egefade (50% nye og 50% ét-års-fade)

Appellation: Pomerol

Ejer: Familien Bourotte

Ledelse: Jean-Baptiste Bourotte

Rådgivende oenolog: Michel Rolland og hans team

Miljøpolitik: Bæredygtig vinavl – forpligtet på global miljøpolitik

Vinmarker: 9,5 ha

Beliggenhed: Lige nordøst for Libourne by

Jordbund: Grus over sandede lerjorder

Plantetæthed: 6.000-8.000 vinstokke pr. ha, parcelbetinget

Vinstokkenes gennemsnitsalder: 22 år

Markarbejde: Kemikaliefri ukrudtsbekæmpelse, trimning af løvet, grøn høst

Høstmetode: Manuel med sortering ved vibrerende bord

Vinifikation: Parcel for parcel, manuel *remontage*, gæring i 3-4 uger på små temperaturregulerede cement- og rustfri stålitanke, malolaktisk gæring på fade

Lagring: På egefade i 18 måneder – 50% nye og 50% et-års, 1 til 2 omstikninger

Produktion: 35.000 flasker årligt (knap 3.000 kasser), slotsaftappet

✓ **Velegnet til retter fra "la grande cuisine": gåse- eller andelever, trøfler, rødt kød (lamme- og oksekød), lyst kød (landkylling), indmad og vildt samt oste som blåskimmel og Camembert**

✓ **Bedst fra 3-4 år til 12-15 år efter høst – kan i store år lagre endnu længere**

✓ **Nydes ved 16-18 °C**



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 ligger Château Bonalgue – omgivet af sine markante og storslæede cedertræer.

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, der også ejer vinbrug i Lussac-Saint-Émilion og Lalande-de-Pomerol. Jean-Baptiste Bourotte er født i en familie af vindyrkere og vinhandlere. Han har stået for Château Bonalgue siden 2003 og er øverste leder af det gamle og meget ansete, familieejede vinhandelshus Éts Jean-Baptiste Audy i Libourne.

For Jean-Baptiste Bourotte er det at lave en stor Pomerol en vedvarende udfordring. Som hans far, Pierre Bourotte, udtrykker det: "Problemet er ikke at lave en Petrus eller en Vieux-Château-Certan, men at overføre netop den karakter til vinen, som jordbunden her kan give. Vi har en lidt sandet jord med en grusåre, hvilket giver en særlig elegance til vores Merlot-druer." Når familien Bourotte høster så sent som muligt for at opnå en optimal modenhed og dernæst giver druemosten en langvarig gæring, så modererer de til gengæld vinens lagringstid på egefadene. "Vi vil finde vinens karakteristika – og ikke støde ind i en egeplanke!"

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 rustfri stålтанке 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 oenolog er den verdensberømte "flyvende vinmager" Michel Rolland – en personlig ven af familien.

