

Château Les Hauts-Consellants

Lalande-de-Pomerol



Ejer: Pierre og Monique Bourotte
Kommune: Néac og Lalande de Pomerol
Vinmarker: 10 ha
Jordbund: Sandet lerjord
Vinstokkenes gennemsnitsalder: 20 år
Druesorter: 80% Merlot, 12% Cabernet Franc og 8% Cabernet Sauvignon
Gæringsproces: 3-4 uger
Lagring: Egefade (30% nye fade)
Produktion: 60.000 flasker rød vin årligt (5.000 kasser), aftappet på slottet

Vindistriktet Lalande-de-Pomerol er beliggende i den østlige del af det store Bordeaux-område - nord for den vigtige vinhandelsby Libourne og som nabo til det meget eksklusive distrikt Pomerol.

Her ligger Château Les Hauts-Consellants - størstedelen af vinmarkerne er beliggende på Chevrol-plateauet i kommunen Néac, og den øvrige del ligger i lokalområdet Les Tuileries i kommunen Lalande.

Pierre Bourotte - ejer og vinnemager - er født ind i en familie af vinavlere og vinhandlere. Han har siden 1961 stået for driften af Château Bonalgue i Pomerol - som for øvrigt er hans barndomshjem - og han ejer i dag tillige Clos du Clocher i Pomerol og Château du Courlat i Lussac-Saint-Émilion. Pierre Bourotte begyndte i 1976, hjulpet af sin kone Monique, at opbygge sit eget vinhandelsfirma Vignobles Pierre Bourotte SA. Han er medejer og siden 1990 daglig leder af det gamle og meget ansete familieejede vinhandelshus Ét Jean-Baptiste Audy i Libourne.

I forbindelse med høsten bringes druerne fra ejendommen Les Hauts-Consellants, der ikke er bebygget, til det nærliggende Château Bonalgue i Pomerol, hvor vinifikationen sker. Det er en traditionel vinifikation med lang gæring på omkring 3-4 uger i rustfri stålitanke. Lagringen foregår på egefade, hvoraf 30% fornyes hvert år og resten hvert andet eller tredje år.

Et af de varmeste navne indenfor vinrådgivning, oenologen Michel Rolland, der rådgiver nogle af de allermest ambitiøse vinavlere rundt om i hele verden, er en personlig ven af Pierre Bourotte og naturligvis tilknyttet Château Les Hauts-Consellants.

I visse år produceres en andenvin: **Château Les Hautes Tuileries**.

Hubrecht Duijker - forfatter til mange prisbelønnede vinbøger - udtrykker tit og gerne sin begejstring:

"Klassisk, koncentreret, fløjlsblød vin, gavmild af natur og med rigelig eg - efter 18 måneder på træfad.

Bouquet og smag rummer toner af træffel og andre svampe, laurbærblade, krydderier og modne, mørke bær."

*THE BORDEAUX ATLAS
& ENCYCLOPAEDIA OF CHÂTEAUX
(1997)*

"En ejendom hvor man efterlever traditionelle metoder med lydefrit resultat. Vidunderlig aromatisk strejf af vanilje og tørrede frugter.

En dejlig vin til henlægnig."
*VINREJSE I BORDEAUX
(1999)*



Interiør fra Château Bonalgue i Pomerol

Vinen fra Château Les Hauts-Consellants har en intens farve, megen finesse og masser af dybde - alt i fornem balance. Velegnet til det elegante køkken - f.eks. til kalv (sauteret eller som frikassé), kalvenyrer i cognac, tournedos, oksebøf med svampe, morkeltærte, vildsvineskinke, fasan, hareragout, stegt kylling og blåskimmeloste. Bedst fra omkring 5 år til mindst 15 år gammel. Serveringstemperatur 16-18° C.