



Château du Courlat

Lussac-Saint-Émilion

Ejer: Pierre Bourotte
Kommune: Lussac Saint-Émilion
Vinmarker: 15 ha af en samlet ejendom på 25 ha i ét stykke
Plantetæthed: 5.500 vinstokke pr. ha
Jordbund: Skråninger med kalkholdig lerjord
Vinstokkenes gennemsnitsalder: 20 år
Druesorter: 80% Merlot, 15% Cabernet Franc og 5% Cabernet Sauvignon
Høstmetode: Manuel
Gæringsproces: 3-4 uger
Lagring: Egefade i 18-20 måneder for 40% - resten på tanke
Produktion: Godt 55.000 flasker rød vin årligt (godt 4.500 kasser), aftappet på slottet

Mindre end 10 km nord-øst for den meget maleriske vinby Saint-Émilion ligger landsbyen Lussac omgivet af vindistriktet Lussac-Saint-Émilion i en bølgende og afvekslende natur med vinmarker, enge og skove.

Château du Courlat er beliggende yderligere godt 1 km nord-øst for Lussac by på nogle af de bedste jorder i området - og med en sø på over 2 ha, som giver slottet en ekstra charme. Ejendommen dukker op i historien i 1748, hvor dokumenter fortæller, at "lenet" du Courlat på den tid tilhørte den ædle herre Messire Jean-François de Calvimon, ridder, og lensbaron til Tours de Montagne.

I dag ejes Château du Courlat af den gemytlige Pierre Bourotte, der på dynamisk vis har stået for driften fra han var ganske ung i begyndelsen af 60'erne. Pierre Bourotte hører til blandt eliten af vinavlere i Pomerol, hvor han ejer det velrenommerede Château Bonalque, og han har siden 1997 stået for det endnu højere rangerende Clos du Clocher. Pierre Bourotte ejer tillige Château les Hauts-Conseillants i Lalande-Pomerol, og siden 1990 har han været øverste leder og medejer af det meget ansete, familieejede vinhandelshus Jean-Baptiste Audy i Libourne.

Netop for at kunne opnå de allerbedste resultater er produktionsapparatet for få år siden blevet fornyet og udvidet med en gruppe ståltanke som supplement til de bestående cementtanke. Alle tankene er temperatur-regulerede.

Vinifikationen sker efter omhyggelige, traditionelle metoder. Gæringen foregår i 3 til 4 uger - med en efterfølgende, langvarig lagring på 200 egefade. Bordeaux-områdets varmeste navn indenfor vinrådgivning, oenologen Michel Rolland, der rådgiver nogle af de allermost ambitiøse vinmagere rundt om i hele verden, er en personlig ven af Pierre Bourotte og naturligvis tilknyttet Château du Courlat.

En særlig udgave af slottets vin bærer tilnavnet "Les Raisins de la Tradition" eller blot "Cuvée Jean-Baptiste" efter Pierre Bourottes bedstefader, Jean-Baptiste Audy. Denne vin bliver kun produceret i særligt gode årgange. "Cuvée Jean-Baptiste" er lavet af druer fra gamle vinstokke (3 ha), udelukkende Merlot - og vinen lagres på nye egefade. Der eksisterer stadig vinstokke, som bedstefaderen plantede for 40-50 år siden. Produktionen er på bare 20.000 flasker (knap 1.700 kasser).

"Château du Courlat er ganske robust og vel-proportioneret. Den er en af de allerbedste Lussac'er - en god vin og et godt køb!"

*Robert M. Parker, Jr.,
LES VINS DE BORDEAUX*

*"Pierre Bourottes vine er altid med i førerfeltet! Château du Courlat har været anerkendt gennem adskillige år - og man finder den på fashionable pariser-restauranter (Maxim's, Le Train Bleu...)."
GUIDE DES
ROUTES DU VIN*



*"Cuvée Jean-Baptiste kommer fra gamle vinstokke. Den er rigt bygget med raffineret, og også kraftfuld smag."
Hubrecht Duijker, VINREJSE I BORDEAUX*



Vinen fra Château du Courlat

har de karakteristika, der kendetegner en vin fra Saint-Émilion-regionen: den er kraftig, rund, ganske frugtrig og med en bouquet med megen finesse - den modner til en fremragende vin.

Velegnet til

rødt kød, grillstegt eller i sauce, og perfekt til okstesteg eller finere fjerkræretter. Den mere modne vin er en elegant ledsager til lammekød og vildt - og den er rigtig god til blåskimmeloste.

Kan drikkes

fra 3-4 år til mindst 10 år gammel - topvinen "Cuvée Jean-Baptiste" lagrer gerne endnu længere.

Serveres ved 16-18° C.