

Chateau Plantier Rose (Bordeaux - Frankrig)

En historisk Château der har været i den samme families ejerskab siden 1870. Den smukke ejendom er beliggende i byen Leyssac i Saint-Estèphe appellationen. Til ejendommen hører 10 hektar vinmarker. Hovedbygningen er oprindeligt bygget af Napoleon d. III. Oprindeligt kendt som "Chateau La Rose"

I dag ejes slottet af Françoise Conte, der er gift med Michel. De repræsenterer den femte generation af familien. Faktisk er de begge to uddannede jurister. Men da de stod til at skulle overtage ansvaret for vingården gik Françoise på skolebænken igen. Françoise og Michel har i den grad sat deres aftryk på slotte og produktionen. De har løftet produktionen til moderne metoder og udstyr, og har opgraderet nærmest over hele linjer.

Produktionen ligger i dag på omkring 60.000 flasker om året, og distribueres via klassiske kanaler, men også direkte til importører rundt i Europa.

Chateau Plantier Rose - Saint-Estèphe Cru Bourgeois 2014

Al høst foregår i hånden.

Gæring sker i ståltanke, og lagring i 12 - 18 måneder sker i klassiske franske egetræsfade. Det er overvejende nye fade, der anvendes.

Jordbunden er overvejende den klassiske Saint-Estèphe jordbund bestående overvejende af ler og grus.

Alkohol procent: 13%.

Druesammensætning

62% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot & 8% Petit Verdot

Evt. ratings og anmeldelser

90-92p af Decanter Magazine



Smagsnote

Vinen i glasset

En smuk, ret dyb og helt klassisk Bordeauxrød farve.

Duften

En vidunderlig og ret intens duft vælter op af glasset. Klassisk Bordeaux. Frugten er mørk og dyb med solbær som det klart dominerende bær. Dertil masser af indtryk. Cigarkasse, let røget bacon, chokolade, saltkaramel, mokka og diskret krydret tone. Virkelig kompleks og velduftende.

Smagen

Vinen har en vidunderlig tekstur, og føles fløjlsblød i munden. Flot fyld og koncentration. Tanninerne er meget finkornede, og ligger diskret i baggrunden. Syren er til stede, men optræder også diskret. Vinen fremstår harmonisk og elegant, og er læskende og meget nem at drikke. Men der er fortsat saft og kraft, så det er en uhyre madvenlig vin.

Den er meget givende og velsmagende nu, og har småt begyndende modne toner. Men den kan med god opbevaring sagtens holde et par årtier mere.

Dekanter den gerne et par timer før servering, og server den sammen med en god steg eller vildt af forskellig slags.

Eftersmagen

De finkornede tanniner fornemmes diskret i gummerne i en eftersmag, der er domineret af den mørke frugt. Frugten ligger længe med et strejf af sød lakrids.

(Smaat den 22. oktober 2022)