

Château la Tour Blanche Sauternes 1. Cru Classé 2019

Château la Tour Blanche

Ren og fyldig Sauternes fra topåret 2019.

Vi skal frem til midten af 1600-tallet, før navnet La Tour Blanche dukker op i sammenhæng med Sauternes-vin. Den velhavende Jean de Saint-Marc de Latourblanche bygger det lille kloster om til et slot og udstyrer det naturligvis med et hvidt tårn (tour blanche), ligesom han retablerer vinmarkerne. Herefter blomstrer slottet op, og da tyske Frederick Focke 100 år senere står i spidsen for det, regnes vinene fra La Tour Blanche blandt de allerbedste på niveau med vinene fra Yquem.

Focke, som har lært at lave sød vin i sit hjemland, hævder at have introduceret selve metoden med at anvende druer angrebet af botrytis (ædel råddenskab). Det passer imidlertid ikke. Metoden er allerede kendt af flere Sauternes-slotte, så Frederick Focke kan udelukkende tage æren for at have udbredt den yderligere og lært flere slotsejere at selektere deres druer endnu mere omhyggeligt inden vinifikationen. Resultatet bliver da også, at mange af Sauternes-vinene når så højt et kvalitetsniveau, at de kommer med i den berømte 1855-klassifikation over Bordeaux' bedste slotte. Samme år dør Frederick Focke.

La Tour Blanche bliver i 1876 overtaget af Osiris - et pseudonym for den særdeles velstående og filantropiske finansmand Daniel Iffla, som nærer en livslang kærlighed til ædle vine. Han foretager store investeringer i slottet, men da han dør i 1907, efterlader han sig ingen arvinger, og Château La Tour overgår til den franske stat på den ene betingelse, at en vinskole bliver etableret på slottet. Den eksisterer den dag i dag, og arven efter Iffla er markeret med ordene "Donation Osiris" på flaskernes etiketter.

Produktionen varetages nu af professionelle folk fra vinbranchen, som har det ene mål, at La Tour Blanche skal leve op til sin 1. cru-status. Ejendommen er på knap 37 hektar beplantet med 83 pct. semillon, 12 pct. sauvignon blanc og 5 pct. muscadelle. Druerne høstes manuelt ad flere omgange - og først når de er blevet angrebet af botrytis (ædel råddenskab). Vinifikationen sker i nye og let brugte egefade, og efterfølgende lagres vinen i 16-18 måneder på henholdsvis barriques (semillon) og ståltank (sauvignon blanc og muscadelle), inden det endelige blend foretages.

En ren og fyldig vin med intens honningsødme og noter af gule æbler, fersken, mango og appelsinskal.

Land	Frankrig
Område	Bordeaux
Alkoholprocent	13%
Indhold	0.75 cl.
Vintype	Dessertvin
Druer	Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle

Markus Del Monego
94 point
Jeb Dunnuck
96 point
Vinous
95 point
Robert Parker
94 point
Decanter
93 point