

Château Giscours Margaux 3. Cru Classé 2020

Château Giscours

Elegant rødvin med god frugtkoncentration og nuancer af grafit og sort te

Der er registreret vinproduktion helt tilbage til 1500-tallet på denne Margaux-ejendom. I 1845 blev Giscours overtaget af greven af Pescatore, som opførte det nuværende slot og ansatte den teknisk begavede Pierre Skawinski til at stå for driften af slottet. Det gjorde han i 50 år og udviklede i den periode bl.a. en særlig type plov til vinmarkerne, ligesom hans teknikker til at bekæmpe meldug på vinplanterne var epokegørende for hele området. Også metoden med at transportere vinen rundt i kældrene ved hjælp af tyngdekraften kan tilskrives Skawinski, som på mange punkter var forud for sin tid.

Efter Skawinski fulgte en årrække, hvor det gik jævnt ned ad bakke for 3. cru-slottet Giscours. Markerne blev forsømt og var i en miserabel forfatning, da slottet i 1954 blev købt af Nicolas Tari. Han koncentrerede sig om at genopbygge og udvide ejendommen, og da Eric Albada Jelgersma og hans kone Louise i 1995 investerede i Giscours, var der således basis for at videreudvikle og løfte vinene herfra. Desværre blev slottet tre år senere genstand for en større skandale. Det blev afsløret, at man i slottets andenvin, La Sirene de Giscours, mod reglerne havde anvendt druemateriale fra Haut-Medoc - altså ikke fra Margaux. Desuden kom det frem, at vinen var blevet tilsat både mælk, vand og frugtsyre i et forsøg på at "pynte på" kvaliteten. Den daværende direktør erkendte dette, og i stedet fik den unge Alexander van Beek ansvaret for driften af Giscours, samt Jelgersma-familiens anden Margaux-ejendom du Tertre. Van Beek afskaffede maskinhøst, fortsatte den igangværende genplantning med en større andel af cabernet sauvignon-planter og har senest sat gang i en konvertering til biodynamisk dyrkning. Skandalen har man for længst lagt bag sig.

Over 100 ha er beplantet med vinstokke, der udelukkende anvendes til fremstilling af Château Giscours. Stokkene er i gennemsnit 45 år gamle med en fordeling på 60 pct. cabernet sauvignon, 32 pct. merlot, 5 pct. cabernet franc og 3 pct. petit verdot. Druerne høstes med håndkraft og selekteres omhyggeligt - bl.a. ved hjælp af optisk sortering med lyssensorer, der automatisk kasserer uegnede druer. Vinfikation foregår på en kombination af stål- og betontanke. Efterfølgende lagres vinen i 18 måneder på barriques, hvoraf 50 pct. er nye. Château Giscours er en elegant, let fyldig rødvin med god frugtkoncentration af modne blommer, solbær, brombær og kirsebær og et markant strejf af grafit og sort te.

Land	Frankrig
Område	Bordeaux
Alkoholprocent	13%
Indhold	0.75 cl.
Vintype	Rødvin
Druer	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

James Suckling
96-97 point
Decanter
95 point
Jeb Dunnuck
93-95 point
Jean-Marc Quarin
92 point
Robert Parker
92-94 point
Falstaff Magazin
93-95 point
Tim Atkin
93 point