

Vieux Château Certan Pomerol 2020

Vieux Château Certan

Elegant og silkeblødt mesterværk fra Pomerol med koncentreret mørk frugt og noter af tobak og trøffel.

Tilbage i 1700-tallet var Vieux Château Certan i Pomerol en væsentlig større ejendom end i dag, men det satte den franske revolution og efterfølgende frasalg en stopper for. Slottet, der oprindelig blot hed Sertan, blev splittet op i bl.a. Certan Marzelles, Certan de May og Vieux Château Certan. Sidstnævnte blev i 1924 solgt til den belgiske vinkøbmand Georges Thienpont, som i forvejen ejede Troplong-Mondot i Saint-Emilion.

Thienpont-familien er den dag i dag eneejere af Vieux Château Certan, der efter nogle svære år i kølvandet på Georges Thienponts død i 1962 fik nyt liv, da Alexandre Thienpont overtog ledelsen. Troplong Mondot var ikke længere i familiens besiddelse, og han kunne koncentrere sig fuldstændig om at genopbygge og modernisere Vieux Château Certan. Han begrænsede udbyttet og sørgede for at høste, når druerne havde opnået optimal modenhed. Det gav et kvalitetsløft, og vinene fra Vieux Château Certan har aldrig været bedre end nu, hvor også Alexandres søn Guillaume bliver mere og mere involveret i produktionen.

Château Vieux Certan er en af de største ejendomme i Pomerol. 14 hektar marker er beplantet med vinstokke med en gennemsnitsalder på 50 år - nogle stammer dog helt tilbage fra 1932. Fordelingen er på 70 pct. Merlot, 25 pct. Cabernet franc og 5 pct. Cabernet Sauvignon. Tidligere voksede her også Malbec, men den druetype ønskede Alexandre Thienpont ikke i sin vin, og stokkene blev revet op, ligesom han reducerede antallet af Cabernet Sauvignon-stokke og i stedet skruede op for både Merlot og Cabernet Franc.

Druerne dyrkes i overensstemmelse med bæredygtige principper og med anvendelsen af den mest moderne teknologi. F.eks. bruges infrarøde kameraer i rækkerne mellem vinstokkene, som registrerer, hvornår druerne på de enkelte stokke er modne. Efter høsten vinificeres druerne i en kombination af temperaturstyrede af ege- og ståltanke. I denne sublime årgang 2020 har vinen lagret 18 måneder i egetræsfade, heraf 65 procent nye.

Resultatet er en elegant, fyldig og nærmest silkeblød rødvin med en koncentration af ren mørk frugt og ædle noter af tobaksblade, enebær og trøfler.

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

James Suckling
98-99 point
Vinous
99 point
Decanter
98 point
Robert Parker
97 point
Jancis Robinson
18++ point