



OMRÅDE

Bordeaux

APPELLATION

Sauternes

DYRKNING

Økologisk vin

JORDBUND

Ler, sand, silicium

DRUER

Semillon, Sauvignon
Blanc, Muscadelle

GÆRING

Gæring på ståltanke
og fade

TYPE

Dessertvin

Chateau Dudon

Chateau Dudon, Sauternes 2019, 50 cl.

De økologisk dyrkede druer til husets hovedvin - Chateau Dudon håndplukkes af flere omgange, når den ædle råd har sat ind. Vinstokkene er alle minimum 50 år gamle. Druerne gærer på en blanding af ståltanke og træfade, og lagres efterfølgende mindst 20 måneder på egetræsfade. En forrygende eksotisk og indsmigrende Sauternes med masser af tropiske frugter, samt en underliggende friskhed, der balancerer vinen perfekt. Et virkeligt godt køb i klassisk Sauternes.

"Chateau Dudon er reelt et ældgammelt og traditionsrigt vinslot i Sauternes-området i Bordeaux. Men det er først de seneste 30 års tid, at der igen er kommet liv i vineriet og i kælderens, efter at det blev overtaget af nye, ambitiøse ejere. De har fastholdt det gamle navn, og selvom en del af markerne er omplantet, er der stadig gamle drueslotte på nogle af de stenomslyttede 'Clos'-er. Druetokkene til denne Sauternes er mindst 50 år gamle, og druerne har fået lov at sidde længe nok på vinstokkene til, at de er blevet angrebet af Botrytis – det vi på dansk kalder 'ædelråd'. Der er noget halvvejs ækelt i at tænke sig, at man drikker vin fra halv-rådne druer, så lad os bare holde fast i det fine ord 'botrytis', der får skindet på druerne til at sprække, så vandindholdet bliver mindre, og smagen bliver mere intens. Det giver en meget karakteristisk smag, der i dette tilfælde folder sig ud som sødmefulde, tropiske frugter, og konsistensen på vinen er næsten olieret – uden at være tykflydende. Den store kunst i denne type vine er at sikre, at der stadig er tilpas friskhed, så man ikke bare bliver slået omkuld af tung sødme, og det lykkes Chateau Dudon rigtig flot med, selvom druemosten tilmed har fået 20 måneder på fad. En flot Sauternes, der vil egne sig til de fleste søde desserter – gerne med smag af søde frugter." 93p. Morten Wamsler, Flaskehalsen.nu

OM PRODUCENTEN

Chateau Dudon har sit navn fra Bernard Dudon de Boynet, der tilbage i 1655 var ejer af slottet. Siden har slottet blandt andet været ejet af Pierre Nicolas de Pichard – der samtidig ejede et andet berømt Sauternes slot "Chateau Lafaurie Peyraguey". Efter en del år med skiftende ejere, stod slottet tomt fra 1936 og 60 år frem. Herefter overtog Evelyne Allien og hendes mand stedet og har fra 1988 drevet Chateau Dudon som en økologisk vingård, men blev først certificeret i 2004. Idag driver de stedet med hjælp fra de 3 sønner, Christophe, Philippe og Guillaume Allien.

Chateau Dudons 11,8 hektar vinmarker ligger alle i et muromkranset clos ved slottet, nøjagtig hvor de har ligget siden 1789. Vinstokkene er primært Semillon, men også Sauvignon Blanc og Muscadelle er plantet i clos'et. Stokkenes gennemsnitsalder er 29 år, men vinene under egen etiket laves kun med de vinstokke på 35-50 år gamle vinstokke

Jordbunden i clos'et er klassisk for det specielle Barsac climat; ler og sand, med en del silicium på en grund af store kalkaflejringer

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens