Chateau Tour Seran 2019

Producenten: Rollan de By
Ursprung: Medoc, Frankrike
Druvor:
Art.nr: RB14
Varukategori: Vin, Rött, Fylligt
Storlek: 750ml
Alkoholhalt 14%
Allergiinformation: Innehåller sulfiter.



Om drycken

Château Tour Seran anlades på 1800-talet och ägdes då av ingen mindre än Maquis de Segur, som bland annat också ägde Ch. Lafite, Ch. Latour och Calon-Segur. Idag ägs vingården av Jean Guyon, Domaines Rollan de By. Blenden till detta vin görs varje år i samråd med vår svenske sommeliervärldsmästare, Andreas Larsson.

Den 15 hektar stora vingården ligger på toppen av en kulle vid Garonneflodens mynning. Jordmånen består av en lerig grusjord, vilket är anledningen till att odlingarna domineras av merlot. Rankorna har en snittålder på 40år och är uppbundna i dubbel guyot. Odlingen sker hållbart utan herbicider med vildväxande örter mellan raderna av vinrankor.

Skörden sker till största delen för hand och druvorna sorteras två gånger vid ankomst till vineriet. Vinifikation sker i specialdesignade breda ståltankar för att få maximal utväxling mellan druvskalen och musten. Vinet vilar först 3 månader på sin jästfällning med bâtonnage varefter det lagras 12 månader på franska ekfat.

Ett Haute Couture vin från norra Médoc med minutiös selektion, vinifikation och lagring där ingenting lämnas åt slumpen. Doften är djup, mogen och nyanserad med fint inbäddade fat, en lätt rostning och kaffetoner med solmogna plommon, cassis och salvia. Smaken är rejält kraftfull och strukturerad med en ryggrad av slipade tanniner och mängder av krossad mörk frukt. Ett elegant och strukturerat vin som förenar mognad och friskhet med en mycket lång och ihärdig finish.

Ett vin som utan problem klarar 10-12 år i källaren. Fast, om lusten faller på så kan vinet efter en timme i karaff vara ytterst tilltalande till en smörstekt kalvkotlett med murklor och pommes frites friterade i ankflott!

Recensioner:

Wine Spectator: 91p (2009)
Wine Advocate: 88p (2004)

Om producenten

Allt började 1989, ägaren Jean Guyon, annars en välkänd inredningsdesigner med bas i Paris och med kunder som Shahen av Iran, sökte alltid nya utmaningar och hade en stor kärlek till vin. När han fick erbjudandet att köpa två hektar i Medoc med en säregen jordmån av lera och kalksten kunde han inte motstå frestelsen. Han hade ingen klar målsättning från början utan ambitionen var i första hand att göra ett gott vin till honom själv och till hans närmaste vänner.

Jean Guyon är perfektionist i allt han gör och en passionerad sådan. Han behandlar sina vingårdar som juveler på samma förfinade sätt som Grand Cru-vingårdarna och vill gärna se sina viner som ”La Haut Couture du vin”

Från två hektar till 200 hektar
Åren gick och två hektar växte till 200 hektar; Chateau Rollan de By (1989), Chateau Haut Condissas (1995), Chateau Tour Seran (2000), Chateau La Clare (2001), Chateau La Rose de By (2011). I slutet av 2012 tillkom Chateau Greysac, Chateau de By och Chateau du Monthil vilket gör Domaines Rollan de By till en av de viktigaste egendomarna i Medoc idag.

Druvsorten Merlot dominerar med 70% av den odlade marken, resterande består av 15% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot och 5% Cabernet Franc.

En av de ledande producenterna av Cru Bourgeois
Sedan Cru Bourgeois återuppstått på ett seriöst sätt med besök på vingårdar och vinerier samt blindprovning av en utomstående jury har Domaines Rollan de By årligen skickat in sina viner för bedömning. Idag har man en total produktion på ca en miljon flaskor som är Cru Bourgeois-klassade från AOC Medoc vilket gör dem till ledande i kvantitet men också i kvalitet då hela fyra av deras vinslott är klassade.

Prisvärda viner av hög kvalitet
Internationell press skriver ofta om att vinerna från Domaines Rollan de By är prisvärda. 2010 var de ensamma från Bordeaux att hamna på Wine Spectators topp 100-lista baserat på prisvänlighet. Chateau Rollan de By och Chateau Haut Condissas har flertalet gånger ökat på sitt goda rykte tack vare deras goda placeringar i blindprovningar gjorda av Grand Jury Européen.

Upp i luften
Varje år sedan 2006 har Chateau Rollan de By valts ut blint av Olivier Poussier (Sommeliervärldsmästare år 2000) för att serveras i Air France Business Class. Chateau Greysac serveras i United Airlines 1st Class (2013 & 2014)

Chateau Tour Seran, omtyckt av stjärnkockar och sommelierer
Joël Robuchon letade länge efter ett medoc-vin att servera på sina trestjärniga restauranger och bistros. Valet föll på Chateau Tour Seran. Sedan 2011 är Andreas Larsson (Sommeliervärldsmästare 2007) ansvarig för att göra ”assemblage” till detta vin.

Miljön hos Domaines Rollan de By
Att på ett så naturligt sätt som möjligt ta hand om miljön är viktigt, året runt sker lövplockning, rensning av oönskade skott, vendange verte (en klase per ranka), permanent eller tillfällig odling av andra växter mellan raderna av rankor (cover crop) för att förhindra erosion och för att förbättra miljön i vingården. Man tillåter också ett stort lövverk för att möjliggöra god luftning för att förhindra tillväxt av bl.a svampsjukdomar. Presshuset är utrustat med solpaneler för att använda så miljövänlig energi som möjligt.