

Gruaud Larose visar framsteg i vertikal

David Launay har varit på Gruaud Larose i över tio år. Han började som praktikant och har under åren lärt sig det mesta om slottet och dess viner och är nu högste chef (general manager). Vid hans besök i Stockholm berättar han allt om slottet värt att veta. Idag ägs Château Gruaud Larose av familjen Merlaut i andra generation, det ligger med sina 82 sammanhängande hektar i hjärtat av Médoc i södra St Julien och gör tre olika etiketter. Huvudvinet bär förstås slottsnamnet. Det två andra vinerna är "Sarget de Gruaud Larose" och "Larose de Gruaud" och Launay berättar om skillnaderna, som inte är så stora. Egentligen handlar det om att Sarget de Gruaud Larose, som är slottets andravin (om man nu gillar det uttrycket) helt enkelt blev så populärt bland privatkonsumenter som handlade vinet i matvaruhus och butiker, att krögarna inte längre tyckte det var intressant att sälja på sina restauranger. Slottet skapade då sin nya etikett Larose de Gruaud specifikt för restaurangmarknaden med, enligt Launay, samma kvalitet och innehåll. Kan ju verka lite besvärligt för oss vanliga konsumenter men även bordeauxslott måste ju sälja. I Sverige finns just nu härligt utvecklade 2001 Sarget de Gruaud Larose i Systembolagets exklusiva novemberlansering, medan Larose de Gruaud av årgång 2005 säljs i beställningssortimentet genom Janake Wine Groups försorg. Att slottsvinet, Château Gruaud Larose, är ett lagringsdugligt vin råder inga tvivel om. Livets Goda-kollegan Andreas Larsson provade för några år sedan årgång 1840 (!) med gott resultat. Så långt tillbaka går vi inte vid denna provning. Först ut är årgång 1975 från magnumflaska. Här är det familjen Cordier som är ägare och enligt Launay handlade det på den tiden att få ut så mycket vin som möjligt av rätt kvalitet. Ingen ny ek användes på den här tiden. Vinet är ordentligt utvecklat med både stall, tobak och choklad. Frukten är i mitt tycke lite väl uttorkad, ganska syrarik och stram, men tjurigheten kommer något bättre till sin rätt med lite mat. Cirkapriset för magnumflaskan är 6000 kronor. **Årgång 1989** är ett rejält kliv uppåt, både smakmässigt och åldersmässigt (det är ju faktiskt 14 år). Launay beskriver det som ett perfekt år, framförallt för cabernet sauvignon, varmast sedan 1983. Vid den här tiden ägdes slottet av investerare som såg till att renovera den medfarna egendomen. Vinet har täthet, rik cassis, tobak och lakrits med ett litet uns bordeauxisk stallighet som bara ger charm. Smaken är lång, sötfruktig, kryddig och varm. Cirkapriset för helflaska är 1800 kronor. **Årgång 1998** (cirkapris 900 kronor) har snyggt parfymerade toner av bär, pomerans, pepprig krydda och lite rostat kaffe. Eftersmaken är saftigt läskande och vinet är mycket gott nu, men skulle förstås utvecklas av ytterligare några års lagring. Vid denna tid hade familjen Merlaut tagit över egendomen och påbörjat sin "finetuning" exempelvis genom lägre skördeuttag. **Årgång 2000** (cirkapris 2200 kronor) har täthet, rik mörk frukt, cederton, kaffe, mörk choklad, bra syra och läcker koncentration. Helt enkelt en fantastisk komplexitet i kombination med St Juliens elegans. Ett powervin som bör lagras ytterligare ett par år innan man börja öppnar första flaskan. Slutligen provas **årgång 2005** (cirkapris 1200 kronor) som med sin ungdomliga stil bjuder på stram, syrarik cassisfrukt, lång värme, kryddighet och rikedom som samsas med stor elegans. Ett mycket bra vin som verkligen bör lagras ytterligare fyra-fem år innan det är dags att börja öppna. Från samma årgång kommer Larose de Gruaud (BS, 379

kronor) som med sin ungdomlighet ändå är klart generös med djup, mörkpepprig och ganska modern stil. Klart drickvänligt, chewy och ganska lång eftersmak. Sammanfattningsvis kan man väl lugnt säga att Gruaud Larose bara blir bättre och bättre, med en renhet och tydligare frukt samtidigt som ursprungstypiciteten fortfarande finns där. Fakta: Druvblandning i vingården hos Château Gruaud Larose: Ca 61 % cabernet sauvignon, 29 % merlot, 5 % cabernet franc, 5 % petit verdot. Slottsvinet får 18 månader i ek, ca 65 % ny ek. Andravinerna får 14 månader i ek, ingen ny ek.