

Hur mår Bordeaux 2002? Livets Goda tar tempen på Ch. Cos d'Estournel!



Nej, det blev ingen årgång med rik mognad a la 2000, 2009 eller 2015 men de som älskar sin Bordeaux mer traditionell lär idag få gåshud när nolltvåorna korkas upp. Många är perfekta nu men vissa uppvisar ännu en otrolig spänst och livlighet i frukten, som Pichon-Baron i Pauillac exempelvis. Och det är också vinerna med stor dos cabernet, främst sauvignon från vänstra stranden, som tar hem segern 2002. Flera slott plockade den sent mognande sorten långt in i mitten av oktober och fick en fin höst som visserligen bibehöll druvornas höga syra men ändå fick upp mognaden. Med ålder är dessa viner idag sanslöst fräscha och uppfriskande och uppvisar ingen som helst trötthet.

Under sommaren förflyttade vi oss till Saint-Estephe för att ta tempen på klassiska Château Cos d'Estournel, ett vin vi följt under årens lopp i årgång 2002 och som uppvisade mer gröna nyanser i sin ungdom även om det var delikat. Så, hur är den idag?



2002 Château Cos d'Estournel, Saint-Estephe Vi undviker dekantering för att följa vinet och få status på utvecklingen. I glaset hålls en Cos med mognadsnyanser i färgen men som ändå har sin mörka kärna intakt. Bouqueten är superklassisk, så som vi minns BDX när vi startade vår passion, och det bockas av det ena välbekanta attributet efter det andra. Cassis, blyertspenna, cigarrlåda, plommon, torkat gräs, mynta och snyggt kryddiga fat. Komplex, moget men levande. Det som slår en är just fräschören i gommen; den höga syran ger ett oslagbart intryck till ett 17 år gammalt vin och frukten är fortfarande generös vilket gör att tanninerna inte blir ur balans. Däremot känns det hela ganska perfekt nu och de närmaste åren och vi ser nog ingen anledning att gömma den här 10 år till, mer två-tre år för att säkra frukten ännu är riklig nog för syran och tanninerna.

Intrycket: **93/100 LGP**

Bordeaux alltså. När du smakar såhär så blir vi alldeles knäsvaga. Grattis ni som har 2002:or kvar och vågade köpa!