

Lägescheck på 2003 Bordeaux - La Conseillante

CHATEAU
LA CONSEILLANTE
POMEROL
APPELLATION POMEROL CONTROLÉE



2003

HÉRITIERS L. NICOLAS

PROPRIÉTAIRES A POMEROL (GIRONDE) - FRANCE
13,5% Vc. 750 ml

MISE EN BOUTEILLES AU CHATEAU
PRODUCE OF FRANCE

L 03 01

2003 var en årgång som inte bara delade upp konsumenterna i olika läger, även expertisen valde diametralt olika uppfattningar. Inte minst så minns du kanske den beef som uppstod mellan Robert Parker och Jancis Robinson kring Château Pavies nolltrea. Om inte, googla, ta fram popcornen och läs såhär femton år senare.

Visst var 2003 ett varmt år men ibland glöms det bort att det som främst blev ett problem var det faktum att klimatet var så torrt dessutom. Något som framförallt drabbade yngre rankor som inte hade förmågan att tillgodogöra sig näring längre ner i jorden. Rekordtemperaturer uppmättes tidigt i juni, juli var likaså varmt och torrt och augusti blev än värre även om det kom regn i mitten av månaden i vissa områden. 2003 handlade således mycket om att skydda druvklasarna från solen och att äga rankor med ålder. Det ska nämnas såklart, att vi provat en hel del 2003 som inte varit bra, men också sådana som imponerat stort. Nyligen demonstrerade bland annat Pontet-Canet detta med sin 2003:a och samma gällde förra årets andravin från Château Margaux; Pavillon Rouge som hade många år kvar i sig. Nu testar vi statusen på en av de mest finessrika vinerna i hela regionen och från den delen som kanske drabbades värst av värmen i hela Bordeaux under 2003: Pomerol.

2003 La Conseillante (från det egna arkivet)

Om du hör till Bordeauxsamlarna och köpte på dig av denna klassiker så behöver du inte vara orolig över dess kvalitet i årgång 2003. Efter femton år är denna nämligen i strålande form och har mognat med värdighet. Björnbärsfrukten som man ofta finner i denna har en strimma av sig kvar men idag är det mer av svarta körsbär och plommon. Tobaken kikar fram, lakritsrot likaså och det finns en viss hint av grönt i den men aldrig så att det upplevs oangenämt. Snarare är det ett uppfriskande myntadrag som tar täten bland det vegetativa. Faten är snyggt inarbetade och det är ett ganska underbart sniffvin i nuläget. Smaken då? Jodå, den hänger med fint och ännu finns det en hel del fruktighet kvar i vinets kärna. Tanninerna är "conseillantiga" och som alltid sådär silkiga i sin struktur. Det är lätt att förvirras av den här egendomens viner i sin ungdom och tro att de inte har tillräckligt men stoppning för ett långt liv men låt dig inte luras att dra korken för tidigt för de blir bara än mer stilfulla med ålder. Syran i nolltrea är måhända något lägre, lite mer skärpa hade kunnat önskas men det är ändå ett fräscht vin och aldrig något som blir syltigt, alkoholtungt eller stressat i sin karaktär. Vi bugar och bockar för lektionen och prickar av ännu en 2003:a som hanterat årgången storstilat.

Redaktionens intryck: **92/100 LGP**

Flaskan ur det egna arkivet har förvarats optimalt, något som är en förutsättning när det börjar bli ålder på vinet så inhandlar du på auktion eller dylikt, säkra proveniensen.

*Vill du läsa mer om Bordeaux och den senaste årgången som börjat säljas? Här har du **tips på 30 viner** ur 2017 års en primeur-försäljning.*



Du vet väl att Livets Goda och Whisky & Bourbon finns på Instagram? Följ oss gärna på @livetsgoda_magazine