

Livets Goda provar vit Bordeaux från 2013 och 2005

Vita viner i urval som finns tillgängliga på Systembolaget från André Lurton



2013 Château Coucheroy, 90 LGP >>

Ett av många winelovers mycket underskattat vin. Frukten är till sin struktur ren, stark och fyllig i sin snyggt torra slankhet med en skönjande mineralisk grund, som sällskap med en nästan chardonnaylik krydda och syrlig fräschör. Pratar vi doft och gom-inslag så är det orange citrustoner, gröna äpplen, eleganta sparris och svamphintar, återhållsam honungsstringens och vegetala bärinslag av färskt gräs och svartvinbärsblad. Allt håller ihop mycket snyggt. Finishen har även en bra längd och frukten har starkt fäste hela vägen. En seriös, balanserad och elegant skapelse signerad André Lurton som kommer må bra 10 till 12 år till i källaren, samtidigt som det naturligtvis är mycket intagbart idag...

NR 4136, 129 KR

PESSAC-LÉOGNAN, BORDEAUX

100% SAUVIGNON BLANC.



2013 Château de Rochemorin Blanc, 91 LGP >>

Skönt frukt driven med klara citrusinslag, grapefrukt, blommiga honungstoner i gröngräs, Påtaglig fräschör och småaromatiskt kryddig, nästan småköttigt och fylligt i en samtidigt ren, torr stil. Järnig i det mineraliska och snyggt silkiga tanniner med bra frukthäng i avslut. Druvtypisk och områdestypisk.

NR 4128, 159 KR

PESSAC-LÉOGNAN, BORDEAUX



2005 Château de Rochemorin Blanc, 90 LGP >>

Örtkryddig, krämig, silkig textur med fräschör, smörnöthintad, fin frukt, järnig i det mineraliska, viss honung. Gott och balanserat och kul att jämföra med yngre årgångar av vinet för denna humana summa. Behöver öppna upp sig i glaset för att hitta stilen hela vägen, och då sitter klockorna. Ett bra djup finns i kroppen. Visar här lysande på lagringspotentialen.

NR 72937, 189 KR

PESSAC-LÉOGNAN, BORDEAUX

(FINNS CA 400 FLASKOR KVAR I LAGER AV DETTA VIN)

100% SAUVIGNON BLANC



2005 Château Cruzeau, 90 LGP >>

Ett vin som överraskar positivt! Nötsmörig med växtlighet, på gränsen till tobaksblad, rent, elegant och strukturerat, syrlig hinna i vinet ger fräschör och elegans. Mineraliteten drar åt det järniga och krutrökiga hållet. Citrusfrukten har ett nyanserat honungsinslag, tillsammans med maskrosblommighet. Aromatisk krydda med viss maritim kustkänsla. Bra längd och försiktig kraft. Ett riktigt gott vin som uppträder yngre än vad det är, imponerande. Känns väldigt pigg och vital. Återigen ett exempel på lagringspotentialen dessa viner besitter.

NR 72902, 139 KR

PESSAC-LÉOGNAN, BORDEAUX

(FINNS CIRKA 600 FLASKOR KVAR AV DETTA VIN)

100% SAUVIGNON BLANC



Matinspiration till André Lurtons vita Bordeauxer

- Torskrygg på het tomat- & vinsås

<p>TOMAT- & VINSÅS 2 msk olivolja 1 tsk chilliflakes 2 vitlöksklyftor, hackade 8 st körsbärstomater, delade på mitten 1 dl torrt vitt vin 8-12 gröna sparrisar, delade i 3 delar En näve färsk basilika, hackad 2 msk citronsaft pressad från citron 1 tsk rivet citronskal 1 tsk salt 1 tsk nymalen svartpeppar 4 torskfiléer 16 råa räkor Smör Olivolja Salt & nymalen svartpeppar</p>	<p>TOMAT- & VINSÅS Värm ca 2 msk olivolja i en sautese. Börja med att fräsa chilliflakes och vitlök under ett par minuter (bränn inte vitlöken, den ska bara få färg). Tillsätt tomaterna och låt småputtra ca 8 minuter och tillsätt därefter vinet. Låt småputtra ytterligare 3-4 minuter. Blanda ner sparris, basilika, citronskal, citronjuice, salt och peppar och låta koka ihop under några minuter. Ställ åt sidan.</p> <p>TORSKEN OCH RÅKORNA Värm ugnen till 125 grader. Salta och peppra torsken på alla sidor och bryn i en stekpanna med lite olja. Ca 3 minuter på varje sida. Baka sedan klart i ugnen, ca 4-5 minuter. I samma stekpanna steker du snabbt de råa räkorna i en klick smör. Så fort de fått färg så smakar du av med salt och peppar.</p> <p>SERVERING Lägg torsken mitt på tallriken och ös tomatsåsen över tillsammans med hela bitar tomat och sparris. Avsluta med att fördela några räkor över. Voila!</p>
---	---

FAKTA LURTON

600 hektar vingårdar varav 430 producerar de röda vinerna.

200 anställda

Representerad i 67 länder på 5 kontinenter.

50 procent av vinerna säljs i Frankrike, resten är export.

Totalt äger man 10 olika slott fördelat i 7 olika appellationer: Pessac-Léognan, Margaux, Lussac-Saint-Emilion,

Bordeaux, Bordeaux Supérieur, Entre-Deux-Mers och Graves.

4 miljoner buteljer säljs årligen, 58 procent röda, 34 procent vita, 8 procent rosé.

100 procent av produktionen hämtas från de egna vingårdarna.

OM PESSAC-LÉOGNAN

Den 9:e september i år så fyllde appellationen Pessac-Léognan 30 år. Pessac-Léognan består av 1700 hektar vinodlingar och innefattar 75 olika slott. 80 procent av produktionen är röda viner och resterande 20 procent är vita. André Lurton var president för syndikatet som företräder producenterna i Pessac-Léognan mellan 1987 och 2005