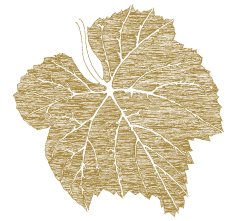


Carmenere-Syrah J. Bouchon 2009



**LYSGAARD
KJELLERUP**

KJELLERUPSGADE 1A
DK-9000 AALBORG
TLF. 9811 4243
CVR-NR. 32827063

Området

Maule Valley ligger ca. 250 km syd for Chiles hovedstad Santiago. Dalen indgår i den overordnede DO Central Valley. Med 31.000 hektar vinmarker er Maule Valley Chiles største enkelte vinområde. Det er samtidig et af de ældste, men har i nogle år været totalt overset af det vinkøbende publikum. På det seneste er tendensen vendt, og vinene fra Maule tiltrækker igen den opmærksomhed de fortjener.

Tidligere blev hver mark beplantet med et afbalanceret miks af 4 eller flere druesorter, således at vinen blev lavet som et blandingprodukt allerede på roden. I dag er man ved at forlade denne praksis til fordel for separate beplantninger med hver enkelt druesort, men der produceres stadig spændende markblandinger på vinstokke, der blev plantet længe før nogen af de nuværende vinmagere blev født.

Den altdominerende druesort i området er fra gammel tid Cabernet Sauvignon med Merlot og Carmenere på de følgende pladser.

Producenten

Vinmarkernes placering og vinstokkenes høje alder er efter chilenske forhold uhørt gode. Det skyldes, at vingården blev etableret helt tilbage i 1892. Man har således haft mulighed for at vælge de absolut bedste marker. Forudsætningerne for at træffe disse valg har også været til stede. Vingården blev nemlig etableret af Julio Bouchon, som emigrerede fra Bordeaux til Chile i 1887.

Vinene har altid rangeret blandt Chiles bedste, men i 1999 skete der noget markant for J. Bouchon.

Vingården indledte nemlig et samarbejde med Patrick Valette, tidligere indehaver af det verdensberømte Chateau Pavie i Saint Emilion. Kombinationen af fransk elitær know-how og chilensk potentiale giver ganske enkelt enestående resultater.

Efter at Patrick Valette er begyndt at lave vinene for Bouchon, er de simpelthen trådt ind i en kvalitetsklasse, som ikke før er set på dette prisniveau. Som vinene er i dag, har de alle forudsætninger for at træde ind i superligaen for chilensk vin.

Vinen

Denne vin er lavet på 50 % Carmenere og 50 % Syrah. Begge druesorter er plukket udelukkende med håndkraft og efterfølgende håndsorteret ved modtagelse. Efter 12 dages gæring ved 26-28 grader fortsætter processen ved højere temperatur og vinmageren beslutter ved smagning, hvornår mosten skal separeres fra skallerne. Efter endt malolaktisk gæring i ståltanke lagres 50 % af vinen i 4 måneder på brugte franske egefade.

Det meget ansete Decanter Magazine tildelte bronze til denne vin i årgang 2008 (og det skal bemærkes at forskellen mellem årgange i Chile er minimal eller ikke eksisterende). Ved den lejlighed skrev de: "Næsen frembyder tiltalende anstrøg af solbær, blåbær og søde krydderier. Blød og saftig med god, ren frugt i smagen og en lang, fyldig eftersmag"

Torben Kjellerup og Rune Riismøller
Byens vinpushere