



CH. MOUTON ROTHSCHILD 1. CRU 2005

13350



And



Mørkt kød



Ost, kraftig



Vildtkød

BESKRIVELSE

Chateau Mouton Rothschild 1. Cru Pauillac 2005

Familien

Familien stammer fra Frankfurt i Tyskland, hvor Mayer Amschel Rothschild (1744-1812) drev sin bank og veksler forretning. Han fik fem sønner, hvor hver søn symboliseres ved en pil i Baron Philippe de Rothschild-logoet. Den ældste søn Amschel Rothschild (1773-1855) blev i Frankfurt og drev firmaet videre. Søn nummer to Salomon (1774-1855) blev sendt til Wien for at åbne filial af faderens forretning. Den tredje søn NATHAN ROTHSCHILD (1777-1836) blev med samme formål sendt til London, og det var hans søn Nathaniel (1812-1870) som erhvervede Chateau Brane-Mouton i 1853. Nathaniel omdøbte slottet til Chateau Mouton Rothschild som det stadig hedder den dag i dag. Nathaniel er således grundlægger af BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD (MOUTON). Mouton - betyder på gammelt fransk - lille bakke eller forhøjning. Ch. Brane-Mouton lå på en sådan, men Nathaniel beholdt "Mouton" i navnet bevidst, fordi han var født i vædderens tegn, hvilket siden er blevet et symbol for slottet. Den fjerde søn - Carl (1788-1856) blev sendt til Napoli og den femte og sidste søn James (1792-1868) endte i Paris, hvorfra han kun 3 måneder før sin død i 1868 køber nabo vinslottet Chateau Lafite, og omdøbte det til Chateau Lafite Rothschild. Ch. Mouton Rothschild er stadigt familieejet, og ejes i dag af søskende Camille, Philippe og Julien Rothschild.

Slottet

Chateau Mouton Rothschild, var det første vinslot i verden til at producere slotsaftappet vin. Grunden til at dette prestigefyldte vinslot først i 1973 blev ophøjet til 1. Cru Classé en 1855, skyldtes formentlig flere ting. Dels var det engelsk ejet, hvilket franskmændene ikke brød sig om på den tid, for de skulle ikke diktere hvordan god vin skulle produceres. Dels fordi

franskmændene i deres vurdering af hvordan vinslottene skulle fordeles i klasser også så på de bygninger som fysisk udgjorde ejendommen - det skulle være prestigefulde vinslotte, og her var Chateau Mouton Rothschild ret ydmygt, de lignede mere en vingård.

Terroir

Chateau Mouton Rothschild ligger på en klippekold kaldet "Plateau de Mouton", som stiger til 27 meter over havets overflade. På denne dybt grusede jordbunden dyrkes de typiske druesorter for regionen: Cabernet Sauvignon (81%), Merlot (15%), Cabernet Franc (3%) og Petit Verdot (1%). Disse andele er ikke afspejlet identisk i vinen, fordi blandingen varierer efter karakteren af hver årgang. Men Cabernet Sauvignon er altid dominerende: Det er Cabernet Sauvignon, der giver Mouton sin rige tanniner, sin rigdom af aroma og smag og dens aldrende kapacitet, mens Merlot, en uadskillelig ledsager, bringer smidighed, rundhed og enestående længde. Som med andre top Médoc vine, er vingården tæt beplantet - 10.000 vinstokke per hektar - og den gennemsnitlige alder på vinstokkene er omkring 44 år.

Smagsnoter årgang 2005:

Farven er, mørk og dyb. Duften er elegant, kompleks og raffineret, da fadlagring giver vinen en undertone af eg, toast og vanilje, samt vilde bær frugter. Der anes også mynte i duften. Smagen er kraftfuld, tæt og med saftige tanniner. Dette kombineret med koncentrerende noter af solbær og brombær smag, styrker følelsen af en mættende vin. Eftersmagen er meget lang, den bæres af et strejf af sødme, og har en perfekte smag af fuldmodne Cabernet Sauvignon druer, som er typisk for de store årgange i Pauillac.

Etiketten

Giuseppe Penone (1947) har her valgt at illustrere en kombination af vinavlerens "grønne fingre" og en levende udvikling af vinbladet, som ender i den hånd der vil lukke sig rundt om et glas Mouton!

Land Frankrig	Region Bordeaux	Distrikt Pauillac	Årgang 2005
Alc % 13.0	Lukning Korkprop	Størrelse 75 cl	Antal pr. kolli 12
Druetype Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot	Andet Eksklusiv	Anvendelse And, Mørkt kød, Ost, kraftige, Vildtkød	Drueandel Cabernet Franc 1%, Cabernet Sauvignon 85%, Merlot 14%
Potentiale 8-12 år, Drikkeklar	Skala rødvin Fyldig	Tilføj til kurv antal (B2C) 0	Tilføj til kurv antal (B2B) 0