

# 2007 CHÂTEAU LAMARCHE CANON

Bernard Germain – Canon-Fronsac, Bordeaux, Frankrig

Rødvin – Merlot



## Bordeaux' bedste vinkøb

I en tid, hvor mange af Bordeaux' topvine har taget en prismæssig himmelflugt, som afspejler nyrige kineseres købekraft snarere end kvalitetsforbedringer, er Bernard Germain's vine ganske enkelt uomgængelige – vi tøver ikke med at kåre dem til Bordeaux' bedste vinkøb!

## Vignobles Germain – vin i fem generationer

Bernard er Germain-familiens femte generation af vinmagere. Han har for længst skrevet sig ind i historiebøgerne som den, der realiserede det fulde potentiale i Côte de Bourg, Côte de Blaye og Canon-Fronsac. Desuden er Bernard Germain af den mening, at hans vine skal kunne købes og nydes af almindelige forbrugere, og derfor udbyder han familiens vine til ekstremt attraktive priser. Bernard Germain's vine stammer fra højrebredden i Bordeaux, nærmere bestemt Côtes de Bourg, Côtes de Blaye og Canon-Fronsac. Lidt derfra ligger Saint-Émilion og Pomerol, hvor nogle af verdens dyreste Merlot-vine laves. Bernard Germain's vine laves også overvejende på Merlot, og de kan være svære at skelne fra vinene fra de to mere berømte naboliktrakter.

## Det bedste slot i Canon Fronsac

Vest for Pomerol, på den modsatte bred af floden Isle, ligger lilleput-området Canon-Fronsac. Distriktets ubestridte topslot er Château Lamarche-Canon, som Bernard Germain har ejet siden 1979. Ejendommens vinmarker (knap fem hektar) ligger på en usædvanlig kalkholdig jordbund, som sikrer vinene en exceptionel finesse og et fabelagtigt lagringspotentiale.

## En kompleks vin med et stort lagringspotentiale

Vinen fra Château Lamarche-Canon laves på 90 % Merlot og 10 % Cabernet Sauvignon, og vinstokkene er i gennemsnit 45 år gamle. Fadlagringen foregår på barriques, og den varer 12–15 måneder. Duften er komplekst sammensat af bredt nuanceret bærfrugt samt toner af vanille, cedertræ og mineraler. Smagen er rig og stofflig med flot intensitet og mineralitet, og den understøttes af en superfin, moden tannin, som sikrer vinens elegance, og giver den et fremragende lagringspotentiale.

Vinen bør nydes af rummelige glas 3 til 15 år fra høståret, gerne som ledsager til oksekød, lam samt fugle- eller dyrevildt.

Den lille vinkælder