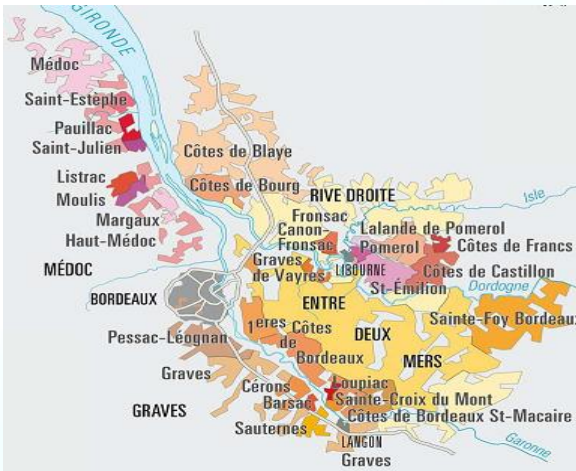


# Château La Cour d'Argent



Vinmarken Gennisac, hvor druerne til vinen gror

## Huset:

Château de La Cour d'Argent er ejet af Denis Barraud. Barraud har haft ansvaret for vinslottet siden 1971 hvor han overtog det efter sin bedstefar. Slottet er opført i slutningen af det 19. århundrede og har været i familiens eje siden opførelsen. Vinmark arealet er på 19 hektar hvoraf de 10 hektar er lerholdig jord og de 9 hektar er sandholdig grus. Markerne ligger meget tæt op af Appellation Saint Émilion og har faktisk tidligere været klassificeret Saint Émilion, men er nu Appellation Bordeaux p.g.a ændrede grænselinjer. Vinstokkenes alder er i gennemsnit over 35 år, hvilket giver et stort og dybt rodnet, hvilket igen giver mere komplekse vine.

## Distriktet:

I Bordeaux skelner man meget mellem venstre og højre bred, refererende til floderne der gennemløber distriktet. Venstrebredden har kendte navne som Saint Julien, Pauillac, Margaux og Graves, det er her Cabernet Sauvignon dominerer. På højre bred finder vi kendte navne som Saint Emillion og dets satellit-appellationer, Fronsac, Canon-Fronsac, Pomerol og Lalande de Pomerol og her dominerer Merlot-druen og opnår det ypperste. Jordbunden her er fattig og består fortrinsvis af sand og grus.

Områdets vinbrug kan dokumenteres helt tilbage til romersk tid. Og i middelalderen var området en berømt station for pilgrimsrejsende på vej mod Santiago de Compostella. Efter Hundredårskrigen mellem England og Frankrig begyndte handlen med vin også på denne side af floden og Dordogne floden blev en vigtig færdselsåre for fragt af vin til England. I 1600- og 1700-tallet var stigningen i antallet af vinbrug på særlig venstrebred markant, dette var dog ikke tilfældet på højrebred, hvilket betød at vinene herfra ikke opnåede optagelse i klassifikationen af 1855 (hovedårsagen til Bordeaux's totale dominans på vinscenen de næste 130 -140 år). Saint Emillion fik først selvstændig appellation i midten af 1900-tallet og Pomerol endnu senere.

## Vinen:

Château La Cour d'Argent Bordeaux Superior består, som traditionen byder her på højre bred, primært af Merlot, 95% og 5% Cabernet Franc/Cabernet Sauvignon. Druerne håndsorteres straks ved ankomst til vinkældrene inden de afstilkles og knuses let. Herefter sker maceration eller udblødning i 30 dage hvilket er temmelig længe. Dette er for at sikre maksimal udtræk af aroma- og farve-stoffer. Under denne proces foretages overpumpning af druehatten (drueskaller som flyder øverst i tanken), dvs at man pumper druemosten ud for nederen i tanken og ind igen for oven i tanken. Slutteligt lagres vinen i 14 måneder på fad. Vinen har en kompleks næse af vanille og friske bær. I munden igen bær som solbær, skovbær og kirsebær. Syren er tydelig men blød. Serveres ved 18 grader. Perfekt til en god bøf ledsaget af en vinsauce. Her kan det måske være let at bytte vinsaucen ud med en bernaise men pas på med det, da bernaisen kan være en vindræber.



# Nyhedsbrev

## Rødvinsauce til den gode bøf - i 2 variationer

### Med fløde

1 stort rødløg i grove stykker  
2 fed hvidløg, let knust  
et par kviste frisk timian  
6 champignon i tykke skiver  
lidt smør  
½ liter rødvin  
2½ dl piskefløde  
ca. 1½ tsk. ribsgele  
1 tsk. flydende, koncentreret oksefond  
salt, friskkværnet peber  
sovsekulør

evt. lidt majsstivelse til jævning

Smelt lidt smør i en gryde og svits løg, hvidløg, champignon og timian i et par minutter, under omrøring. Hæld rødvin på, skru ned til middelvarme og lad nu rødvinen koge ind til ca. det halve, måske lidt under. Læg låg på og nu kan den stå til du skal bruge den – eller den kan laves færdig med det samme.

Hæld den indkogte rødvin gennem en sigte. Hæld rødvinen tilbage i gryden. Hæld piskefløde i sammen med fond og lad det koge op, lad det koge i et minuts tid. Jævn evt. sovsen med lidt majsstivelse rørt ud i koldt vand, til den har den tykkelse du ønsker. Tilsæt sovsekulør efter ønske. Smag til med ribsgele, salt og friskkværnet peber.

### Uden fløde

2.5 dl rødvin  
4 spiseske olivenolie  
250 gram skalotteløg  
1 kvist rosmarin  
1 spiseske balsamico-eddike  
4 dl oksefond  
1 spiseske smør  
1 fed hvidløg

Sauter løgene i en gryde ved høj varme i cirka 3. minutter indtil de er let brunede.

Krydr med peber, tilsæt hvidløg og rosmarin, og lad det stege i yderligere 3 minutter.

Rør ofte for at forhindre løgene i at blive brændte.

Hæld eddike i, og kog det ind til det får konsistens af en sirup.

Hæld vinen i, og reducer den ind til der er cirka 1/3 tilbage.

Hæld fonden i, og bring det i kog.

Skru ned for varmen, og lad den koge ind igen, til der er cirka 1/3 tilbage igen.

Sigt sovsen så du får fjernet løgene og rosmarinen.

Smag til med salt og peber, og kom en klat smør i sovsen, mens du pisker sovsen indtil smørret er smeltet.