



## Château Magdelaine Château Magdelaine

J.P. Moueix, Saint-Emilion, Bordeaux, Frankrig

Når familienavnet Moueix nævnes i vinkredse, klinger det umiskendeligt af topvine fra Bordeaux' højrebred. Moueix er familienavnet bag négociant-succesen af samme navn. En succes, der fik sin debut 1937, hvor Jean-Pierre dannede firmaet Etablissements Jean-Pierre Moueix i Libourne. I 1950'erne påbegyndtes en større række opkøb af prestigefyldte ejendomme i Bordeaux. Trotanoy (1953), La Fleur-Pétrus (1953), Lagrange (1959), La Grave – Trigant de Boisset (1971). I 1954 erhvervedes Magdelaine i Saint Emilion.

I 1970 blev sønnen Christian Moueix direktør, hvorefter han i samråd med firmaets ønolog fik ansvaret for 20 ejendomme, som virksomheden drev. Sideløbende hermed blev der opkøbt i Fronsac, hvor man erhvervede Château Canon, Canon de Brem og Canon-Moueix samt ejendommen La Dauphine.

Christians ambitioner viste sig hurtigt at række udover Bordeaux. I 1982 opstartede han således et joint venture i Yountville i Californien. Resultatet blev den i dag meget anerkendte rødvin Dominus, lavet efter Bordeaux-forskrifter. Siden 1996 har Dominus dog udelukkende været ejet af Moueix.

Udover driften af egne ejendomme er Moueix i dag involveret i driften af en række andre ejendomme, her i blandt Château La Clotte i Saint Emilion, Lafleur i Pomerol, Lafleur-Gazin og Latour á Pomerol i Pomerol. En milepæl i Moueix historikken er dog 1964, hvor négociantfirmaet erhvervede halvdelen af aktierne i Château Pétrus – Kongen af Pomerol! Moueix havde siden 1945 haft eneretten til distributionen af Pétrus, og efter Loubat's død i 1961 erhvervede Moueix således halvdelen af aktierne.

### Château Magdelaine, Saint Emilion Grand Cru Classé

I Saint Emilion finder man de bedste vinslotte på byens sydside, Saint Emilion Côtes. Det er ligeledes her Premier Grand Cru Classé slottet Château Magdelaine har sine parceller. Slottet er i dag i hænderne på négociantfirmaet J.P. Moueix og nyder stor respekt på linie med firmaets berømte ejendomme i Pomerol. Arealet af Magdelaines parceller skiller sig dog ud ved at være ganske beskedne i størrelse, hvorfor vinen ofte er ganske begrænset og derfor svær at opstøve.

Ifølge Bordeaux-biblen "Feret" er der blevet fremstillet vin på Château Magdelaine siden før revolutionen i 1789. På den tid var ejendommen dog betydeligt større, men store dele blev frasolgt omkring århundredeskiftet, hvorfor flere ejendomme i nabolaget i dag bærer "Magdelaine" eller "Madelaine" som en del af deres slotsnavn – Men der er dog kun ét Château Magdelaine!

Fra anden halvdel af det 19. århundrede var slottet ejet af Chatonnet familien, som i 1952 frasolgte slottet. Efter Jean Chatonnets død blev slottet overdraget til hans svigersøn Julien, som i 30'erne overlod driften af Château Magdelaine til sin søn. I 1952 købte J.P. Moueix slottet, hvorefter der er blevet produceret vin af bemærkelsesværdig høj og konsistent kvalitet.

Château Magdelaines vinmarker består af 2 parceller på henholdsvis toppen af højdedraget og på selve skråningen. Den højtliggende parcel består af et tyndt lag kalkstensrester og ler samt en underliggende kalkstenklippe, hvilket bidrager til vinens elegance og imødekommenhed. Den anden parcel har derimod et højere lerindhold, hvorfor vinen herfra er kraftigere og mere fyldig.

I stil minder Magdelaine en del om Pomerol, hvilket i høj grad skyldes de anvendte druesorter og forholdet mellem dem. Der anvendes nemlig op mod 10% Cabernet Franc og resten Merlot. Resultatet er en vin med Pomerolsk fløjlsblødhed og blommeagtig karakter samt en koncentreret frugt med flot struktur, der muliggør en meget lang levetid på 30 år eller mere.



### Fakta:

#### Område / Land:

Saint-Emilion, Frankrig

#### Druesorter:

95% Merlot  
5% Cabernet Franc

#### Lagring:

Lagring på delvis nye franske barriques, halvdelen fornyes hvert år

#### Anbefales til:

Rødt ædelt oksekød, eksempelvis oksemørbrad eller oksefilet

