



## Château Rocheyron

Château Rocheyron

Saint Emilion, Bordeaux, Frankrig

Saint Emilion er et af arnestederne for vindyrkning i Bordeaux og kan dateres til romernes tid på jordene. Området ligger på den såkaldte "højre bred" i Bordeaux, hvilket mere specifikt er på den nordøstlige bred af Dordogne floden. Overordnet set kan appellationen inddeles i 3 typer terroirs: Kalkstensplateauet, skråningerne mod plateauet og fladlandet. Vinmarkerne er primært plantet med Merlot og ligger mellem 3 og 100 meter over havet afhængig af, om det er på fladlandet eller på plateauet. I 1959 blev St. Emilion klassifikationen dannet på baggrund af et ønske fra INAO. Hvert 10. år bliver listen revideret, så den ikke forældes, som det til dels er tilfældet med Klassifikationen af 1855, der kun gælder for Médoc. Seneste revision i 2012. Her var 82 vinslotte med på listen. 64 Grands Crus classés and 18 Premiers Grands Crus Classés.

Château Rocheyron er et jointventure mellem Peter Sisseck og den spanske mangemillionær Silvio Denz, der har tjent sine penge i parfumeindustrien og først ekspanderet med kunst, smykker og design i firmaet Lalique og derpå har bevæget sin ind i vinbranchen via opkøb af et af de største auktionshuse i Schweiz Les Grands Vins Wermuth. Siden forstærkedes Silvio Denz passion for vin og opkøbet af flere slotte i Bordeaux fulgte sammen med køb af anparter i Clos d'Agon på Costa Brava. Her kom Peter Sisseck til som konsulent i 2006, og de efterfølgende år knyttede de to så stærke bånd, at de besluttede at give sig i kast med endnu et projekt. Det skete så i 2009 da de 8 ha., der udgør Château Rocheyron, som grænsende op til Château Laroque, kom til salg. Château Rocheyrans vinmarker dyrkes økologisk og beplantet med 70 % Merlot og 30 % Cabernet Sauvignon, der er gennemsnitligt 45 år gamle med en beplantningstæthed på ca. 6000 vinstokke/ha., hvilket ikke er meget for Bordeaux-standard.

Chateau Rocheyron er huset første vin.

**Druesort:** Primært Merlot og resten Cabernet Franc

**Vinifikation:** 14 måneder på franske træfade (50% nye)

**Smagsnoter:**

