

Kære vin-abbonnent.
Maj 2010

Denne måneds tema i vinkassen bliver med fokus på vin fra Sydfrankrig. Vi kommer forbi 5 områder der alle byder på spændende vine og stor value for money; Côtes du Roussillon, Minervois, Côte de Provence, Costières de Nimes, Côtes du Ventoux.

Clot de L'Oum, Côtes du Roussillon Villages (Biodynamisk) La Compagnie des Papillons

45 % Grenache 45 % Carignan (over 50 år gamle stokke) 10 % Syrah – Meget lavt udbytte 15-20 hl/ha. 12 måneder på brugte fade. Imponerende næse med mørke skovbær, med strejf af grønne urter samt mineralisk indtryk. Parker: Duft af bittersød solbær, lakrids, grafit og lokkende florale aromaer. Imponerende mørke frugter, mineraler og krydderurter. Saftig, 'kødfuld' smag med solbær, sorte kirsebær og saltet mineralitet.

I et område der primært er kendt, for varme, alkohol rige samt tunge vine, viser Eric og Leia at der kan laves fantastiske vine med en utrolig friskhed, en flot ren frugt samt en mineralitet som er helt utrolig! I en blindtest minder det lidt om nord Rhône. Hvilket den Internationale vinpresse også har opdaget!

Eric og Leia købte domainet i starten af 1990'erne, der er 18 hektare marker, fordelt på 33 parceller. Beliggenheden er nord for Perpignan i Belestia og Maury, på skråninger i 400 – 600 meters højde, der er kølig om natten og med en god frisk vind om dagen.

Det helt unikke terroir der er på de 33 parceller, som består af granit, skifer og gnejs. Kombineret med den økologiske drift af markerne, samt minimal indgriben i produktionen, frembringer nogle nye banebrydende vine for området!! Druerne håndplukkes i små kasser, håndsorteres på gården, vinificeres parcelvis, der bruges naturligt gær, 1-3 år gamle fade fra Romanee Conti, og vinen hverken klareres eller filtreres ved tapning på flaske. (derfor er der depot i vinen)

Khalkhal Pamies – Lauraire des Lys – Minervois (Økologisk) 2005

Som en af mine gode venner i vinbranchen siger: det kræver et optimistisk livssyn at tage Minervois-vin hjem, som ikke kan sælges til 4 for en hund, men Khalkhal Pamies vine har taget mig med storm, på trods af jeg har svært ved at udtale navnet. Deres vine indeholder en lækker, frisk, frugtig og læskende stil, som er lysår foran andre domainer i området.

Deres vine er økologiske (med certifikat fra 2010), deres filosofi er at ikke bruge nogen former for gødning, kemi samt fade. Deres vine har i duft og smag kølige og ultra-rene nuancer af røde bær, kirsebær, lakrids, Provencekrydderi, garrigue samt velintegreret tannin, der tilfører vinen en god rankhed og struktur.

Udbyttet er ganske lavt, svinger i de forskellige år 15/25 hl/ha. Alt vinifikation foregår manuelt, og der bruges ikke fade. I smag og duft er der klart indtryk af sorte oliven og mørk, tæt og fugtig underskov. Da det er syrah der dominerer er der et lækkert indtryk af kærnemælk, og en masse sund ren frugt.

Esprit de Provence rouge, Côte de Provence 2007

Le Grand Cros er en historie, om et par der blev forelsket i en vingård. Vingården ligger ved foden af de smukke Massif des Maures bjerge i Provence. Huset blev sat i stand, og oliven markerne blev også 'sat i stand' så en produktion kunne komme igen. Vinmarkerne var i fin stand, efter datidens standart. I dag er der sønnen Julian der driver domainet. Han er uddannet i Bordeaux, og har derfor brugt en del energi på at forbedre markerne efter nutidens krav og viden. Siden 2002 har domainet været certificeret 'terra vitis', hvilket medfører strenge miljøkrav, dog uden at være økologiske. Men det arbejde der er udført, gør at der ikke bruges 'kemi' i markerne, da det ikke er nødvendigt.

Cabernet Sauvignon og Syrah er de druer der udgør denne vin, 20 % af vinen har været 2 måneder på nye franske fade, og er ikke blevet filtreret. Der er masser af frisk og sund frugt i næsen, med diskret indtryk af fad. Vinen fylder rigtigt godt i munden, god lang eftersmag, men utrolig flot balance mellem karakter og elegance, samt gode tanniner!

Domaine de la Petite Cassagne, Costières de Nimes, Cuvee Reserve 2003 (Økologisk)

"A sensational estate..." Robert Parker, The Wine Advocate

Domainet bliver drevet af den unge og dynamiske Diane Puymorin som er meget energisk med fuld fart over feltet. Hun ved godt hvad hun vil med sine vine, arbejder meget professionelt og ser muligheder, frem for forhindringer. Hun laver en helt unik vin i Costieres efter helt unikke standarder. Dyrkningen er 100 % organisk og hun tror klippefast på meget lave udbytter af druerne. Hun høster således kun 30 hl/ha pr. år selvom mere end det dobbelte er tilladt. Vinmarkerne er plantet med Syrah, Grenache og meget gamle Carignan og Mourvedre stokke. Gæring finder sted i rustfrit stål. Diane tror på lang macerationstid, ligesom hun venter et helt år før vinen kommer på flaske. Ufiltreret naturligvis. Domainet laver Vinen her er måske anderledes fordi det ikke udelukkende er en frugtig og koncentreret sag, men også en kompleks og lagringsværdig vin, der med sit "Vieilles Vignes" udtryk og fuldstændigt rene og træfri indtryk gør en forskel fra andre smagte vine.

80 år gammel Carignan 25 %, Syrah 50 %, 90 år gammel Mourvedre 25 %.
Udbyttet er nede på 25 hl/ha, på Carignan druerne er der anvendt Maceration Carbonic, en proces der især bruges i Beaujolais. Men også i Sydfrankrig på Carignan druen for at fremme druens frugt og en drikkelig friskhed. Druerne er håndhøstet, og fermenteret med lang ekstraktion på 28 dage, 1 år på franske fade (1-3 år gamle) og 2 år på tanke for at modne og runde vinen af. Vinen har en intens mørk farve, en fyldig, koncentreret og moden smag, med en kompleks duft af mørke bær, og velintegreret fad. Samt med en lang fyldig og intens smag. Super køb.

Chateau Unang, Côtes du Ventoux 2007

Området er nok primært kendt i Danmark, som ferie område samt en konge etape i Tour de France. Men områdets vine har gennemgået en fantastisk udvikling, fra at være lidt friske frugtagtige lidt i retning af Beaujolais, til at være vine med fylde, struktur og kraft.

Chateau'et stammer fra 1600 tallet, og der er et fantastisk haveanlæg samt kapel til ejendommen. James og Joanna har gennem renoveret huset samt vinkælderen. Da den tidligere ejer primært solgte druerne. Så der har været et stor arbejde, med at rette op på markerne, undersøge hvor der skulle nyplantes flere eller nye stokke. De er ved at omlægge til bio drift, de dyrker bl.a solsikker på de områder der ikke egner sig til vin, og blander olien i deres traktors brændstof.

Vinmarkerne, der alle er sydvendte, ligger fra 220 – 300 m.o.h. På en leret og kalkholdig jord. Markerne er omkranset af skov, og reducere herved risiko for sygdomme fra andre marker. De fleste af vinstokkene er over 30 år gamle, og det er sorter som Grenache, Syrah, Mourvedre, Carignan, Cinsault samt flere. Jeg syntes de er nået rigtig langt siden 2000, og deres vine vil i de kommende år blive endnu bedre. Stilen er traditionel Syd Rhone, en sund god frugt, rigtig god struktur, med sunde tanniner, samt en god rank stil i vinen, som kort og godt bare smager super godt!

Domaine Puig-Parahy - Cotes du Roussillon Village, Muscat Sec 2009

Domainet Puig Parahy ligger i Pyrenæerne, lidt sydøst for Perpignan, og hvilket Domaine! Jeg har aldrig smagt så fantastisk vellavet vine i denne prisklasse, hvis alle vingårde i Frankrig havde dette forhold mellem kvalitet og pris ville Chile få total baghjul. Det er Georges Puig der laver domainets Parker-roste vine, både de rød, hvide samt dessertvine. Familien har siden 1446 lavet vin i området som er domineret af kalk, ler og skifer, sat sammen med gamle lavt ydende grenachestokke, frembringer de mest fantastiske vine, jeg har smagt i denne prisklasse meget længe. Muscat sec ses ikke ofte i Danmark hvilket ikke er retfærdigt, der er utroligt meget krop og substans, samt en delikat parfume i næsen, samt fantastisk intens sprødhed. Eller som Parker udtaler: Amazing value!!!

Med venlig hilsen

Jacob Dahl Andersen

estwine.dk
– online vinhandel