LES CLOS DE PAULILLES

AAA CAZES

2024 BANYULS RIMAGE ØKO

Les Clos de Paulilles, Domaine Cazes

FAKTA
Banyuls
Drue(r): 100% Grenache
Alkohol: 16.5%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 03412012435
Anbefales til:

Distriktet
Banyuls/Collioure-området ligger i Roussillon og udgør den sydligste spids af Frankrig - langs Middelhavets kyst mod øst, umiddelbar før byen Cerbère ved grænsen til Spanien. Fra flade områder langs vandet længere nordpå bliver landskabet efterhånden mere bjergagtigt mod syd, med Pyrenæerne i baggrunden. Vinmarkerne ligger både i de flade områder tæt ved kysten og i dale og på skråninger højere op i baglandet (op til ca. 350 m.o.h.). De vigtigste druer for Banyuls (primært rød-, men også rosé- og hvidvine) er Grenache Noir (min. 50% i en AOC Banyuls, min. 90% i en Banyuls "Rimage" og min. 75% i en Grand Cru), Grenache Gris, Grenache Blanc og Carignan samt mere sjældent Macabeu, Muscat og Malvoisie.

Distriktet er kendt for sine Vins Doux Naturels-hedvine (VDN) i AOC Banyuls. Disse laves ved, at man tilsætter neutral druesprit, inden alt sukkeret er fortæret under gæringen. Dette standser øjeblikkeligt gæringsprocessen og giver vinen en højere alkoholprocent, samtidig med at det bevarer en del af dens naturlige sukkerindhold. En VDN skal indeholde mellem 15 og 21% i alkohol og min. 45 g. restsukker. Den må ikke tilsættes ekstra sukker (hvoraf navnet VDN - vin med naturlig sødme, i lighed med fx italienske "Dolce Naturale" vine).
Almindelige hvid- eller rødvine bærer AOC Collioure, som er navnet på en lille kystby nær ved havnebyen Port-Vendres.

Producenten
Les Clos de Paulilles ligger i Paulilles-bugten ved Middelhavet, mellem Collioure og Banyuls, kun få kilometer fra den spanske grænse og Pyrenæerne. Bugten er klassificeret "Grand Site de France", som en af de smukkeste steder i Frankrig, med sin enestående kyststrækning og de imponerende vinmarker og terrasser i baggrunden. Ejendommen blev grundlagt af familien Bernardi i år 1800 og har altid været berømt for sin innovation. Les Clos de Paulilles var fx den første ejendom i området, som i 1975 producerede en såkaldt "Rimage", en Banyuls-hedvin vinificeret uden kontakt med luften, for at bevare friskheden og frugtkarakteren. Det var også dette vinhus som i 1989 var det første til at producere en Collioure-rødvin, hovedsageligt lavet på Mourvèdre og Syrah.

I 2012, da familien stod uden arvtagere, solgte man vinhuset til den berømte producent af biodynamiske vine i nabo-distriktet Rivesaltes, Domaine Cazes. Straks i 2013 gik man i gang med et at tilpasse dyrkningsmetoderne til en mere miljøvenlig produktion, og i dag er huset økologisk og HVE-certificeret. I dag består ejendommen af 90 ha., fordelt mellem lavland, dale og høje skråninger, med 72 ha. vinmarker beplantet med 6 druesorter, hvor de vigtigste er Syrah, Mourvèdre, Grenache og Cabernet.

Parcellernes store diversitet i forhold til jordbund (primært skiffer, men også glimmer i form af småsten blandet med ler og sandholdig jord), højde og eksponering til sol og vind ("micro-terroirs"), giver perfekte muligheder for opnå de rette harmonier i vinene. Man praktiserer derfor også separat, manuel høst af parcellerne - endda op til 5 forskellige plukninger på bestemte parceller.

Produktet
Banyuls Rimage fra Les Clos des Paulilles er lavet på 100% Grenache Noir, som hentes fra flere parceller på ejendommen, som er anlagt i terrasser og på skifferholdige skråninger, der er så stejle, at de kun kan dyrkes manuelt. Alt efter parcellerne varierer udbyttet mellem 18 og 30 hl./ha. Druerne er håndplukket tidligt om morgenen, mens temperaturerne stadig er lave, for at bevare de kølige aromaer. Efter en yderligere sortering i kælderen og en afstilkning bliver druerne gæret i små, lukkede ståltanke i en periode på ca. 5 uger, med daglig, iltfri sænkning af masken, for at sikre en god farve-, aroma- og smagsekstrakt fra druerne. Efter tilsætningen af druespritten for at standse gæringen, og en skånsom presning, får vinen et ophold på max. 18 måneder i ståltanke, uden kontakt med luft. Den aftappes uden klaring eller filtrering. Alt dette for at bevare friskheden og aromaen, som er klassisk for en "Rimage".

Banyuls Rimage har en flot, mørk rubinrød farve, og duften er meget kompleks med nuancer af modne bær, som kirsebær, brombær, solbær og syltede blåbær. Smagen afslører en utroligt spændende balance mellem sødme, alkohol og struktur. Eftersmagen er sprød, meget intens og samtidig charmerende.

Serveres til eksotiske retter som and med figner, desserter med røde frugter eller chokolade samt til blåskimmeloste.

NATUR · KVALITET · FREMTID · RESPEKT ·

VINOBLE