



FAKTA

Rosé vin

Drue(r): 7% Mourvedre, 10% Syrah, 25%

Cinsault, 58% Grenache

Lagring: Få mdr. på brugte træfade.

Alkohol: 13.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 01125332235

Anbefales til:



2022 CHATEAU DE SELLE ØKO

Rose Côtes de Provence, Domains Ott

Distriktet

Provence er helt klart et af de ældste vindyrkningsområder i Frankrig, idet grækerne allerede dyrkede vin her ca. 600 år f. Kr. AOC Côtes de Provence breder sig over en stor del af Provence området i Var- og Bouches-du-Rhône departementerne samt en lille enklave i Alpes-Maritimes departement. Kun 20.300 ha. ganske nøje definerede vinmarker hører til i denne meget populære klassifikation, som er mest kendt for sine rosévine. Siden 2005 har man defineret 5 subzoner (såkaldte DGC'er under AOC Côtes de Provence), med hver sin stil, nemlig Côtes de Provence Sainte-Victoire, Côtes de Provence Fréjus, Côtes de Provence La Londe, Côtes de Provence Pierrefeu og Côtes de Provence Notre-Dame des Anges (siden 2019).

Distriktets milde klima, påvirkningen af Middelhavet, begrænsede regnmængder (bortset fra efteråret, hvor der kan dannes en del tordenbyger) samt lokale jordbundsforhold med aflejringer af sandsten, kalk og sand, giver perfekte forhold til vindyrkning. Ikke mindre end ca. 38 kooperativer og 352 private vinhuse producerer vine i Côtes de Provence, hovedsageligt på Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Tibouren, Syrah for de røde og rosé'er samt Clairette, Rolle (Vermentino), Sémillon og Ugni Blanc for de hvide.

Producenten

Ott er først og fremmest navnet på familien som grundlagde det mest prestigefyldte vinhus i Provence - Domains Ott, og ikke mindst den franskkyndige vil nok bemærke, at "Domaines" her skrives med "s" i slutningen og altså indikerer flertal. Domains Ott består nemlig af tre forskellige, selvstændige ejendomme: Château Romassan i AOP Bandol samt Château de Selle og Clos Mireille i AOP Côtes de Provence.

Tilbage i 1896 indledte den unge agronom-uddannede Marcel Ott fra Alsace en rundrejse til Frankrigs vinområder, hvor han dygtiggjorde sig indenfor vinproduktion. Rejsen endte slutteligt i Provence, og i 1912 fandt han en ejendom, Château de Selle ved Draguignan, som virkelig inspirerede ham, og som han efterfølgende erhvervede. I 1930 købte han Clos Mireille ved Brégançon, og endelig i 1956 blev Château Romassan i Bandol lagt til familiens portefølje af fornemme ejendomme.

Marcel Ott havde fra starten en målrettet ambition om at skabe de ypperste Provence-vine af ædle druesorter, og han var på mange måder en sand foregangsmand i området, hvilket bl.a. også betød, at udelukkende organisk gødning skulle anvendes på vinmarkerne, og at vinene skulle gæres med druernes egne naturlige gærceller.

I 2004 overtog Champagne Louis Roederer hovedparten af Domains Ott - dels for at sikre vinhuset en langsigtet fremtid, dels for at fastholde positionen som den mest prestigøse producent i Provence. Ott-familien er dog fortsat i front i forhold til den daglige ledelse, aktuelt repræsenteret ved Jean-François Ott, som er 4. generation i Domains Ott.

Produktet

Château de Selle ligger i Taradeau nær Draguignan i Côtes de Provence i et højtbeliggende område, hvor undergrunden består af 40-50% sten (sandsten, kalk, gips, småsten) samt rødt ler og mergel. Et særligt mikroklima i området giver milde vintre og tidligt forår samt somre med mange soltimer. Markerne er indrettede som terrasser, der tillader ensartede dyrkningsforhold på ejendommen og som sikrer gode vandreserver. Vinstokkene dækker ca. halvdelen af ejendommens 140 ha. vinmarker og er i gennemsnittet ca. 25 år gamle og fordeler sig mellem Cabernet Sauvignon, Grenache, Cinsault, Syrah og Mourvèdre. Alt dette giver meget aromatiske, komplekse, mineralske og samtidigt meget elegante vine.

Som altid hos Domains Ott er druerne til denne rosévin håndplukkede og gennemgår en dobbelt selektering, dels når de plukkes, dels når de ankommer til kælderens. Druerne bliver presset ved lavt tryk og gæres derefter i temperaturregulerede tanke. Efter en malolaktisk gæring bliver vinen modnet i nogle få måneder på store, brugte træfade (12-20 hl.).

Druesammensætningen for Rosé fra Château de Selle varierer efter årgang, men består normalt hovedsageligt af Grenache (ca. 58-65%), Cinsault (20-25%), Syrah (7-10%) og Mourvèdre. I duften finder man friske, frugtrige toner af grape og ferskner. Smagen er kødfuld og let krydret med nuancer af abrikoser og røde kirsebær. Vinens fyldige og friske stil vil passe meget godt med kammuslinger i sauce, røget laks, svine- og kalvekød i lyse saucer samt til fjerkræ. Den bør ikke serveres for kold - 10-12 grader er den optimale temperatur.

