CAVE
YVES CUILLERON

2023 CÔTE-RÔTIE BONNIVIÈRE

Caves Yves Cuilleron

FAKTA
Rødvin
Drue(r): 100% Syrah
Alkohol: 14.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 02717712335
Anbefales til:

Distriktet
Côte Rôtie er såvel det ældste vinområde som den nordligste appellation i Côtes du Rhône. Distriktets ca. 320 ha. vinmarker ligger ved byen Vienne på Rhône-flodens højre bred og omfatter 3 kommuner: Ampuis, Saint-Cyr-sur-Rhône og Tupins-Sémons. Her finder man imponerende stejle vinmarker (180-325 m.o.h.), som nærmest forbyder alt andet end håndarbejde, og som kræver anlæggelse af terrasser (i området kaldt cheys). Områdets opdeling mellem Côte Brune og Côte Blonde havde oprindeligt ikke noget med vinenes kvalitet at gøre, men stammer fra dengang, hvor områdets eneste jordbesidder delte markerne mellem sine to døtre, hvor den ene havde lyst hår og den anden brunt hår. Men i dag finder man dog som regel mere kraft i vinene fra Côte Brune end i dem fra Côte Blonde, som ofte er mere delikate.

Områdets jordbund består næsten kun af ren schist (skifer og granit), og da markerne vender mod øst, får de meget sollys. Området producerer udelukkende rødvine på Syrah-druen, dog med en mulighed for at tilsætte op til 20% af hvidvinsdruen Viognier. Vinene fra Côte Rôtie hører ubestrideligt til blandt de største og fornemmeste rødvine i Frankrig.

Producenten
Yves Cuilleron er 3. generation i familiefirmaet, som blev grundlagt i 1920 af hans bedstefar. Han overtog i 1987 roret efter sin onkel - dengang med 3,5 ha. i Condrieu og Saint-Joseph. Oprindeligt havde Yves Cuilleron ikke planer om, at han skulle "gå vinvejen", for som han udtrykker det: "For at være ærlig, så var jeg bestemt til mekanik, men det var uden at tage højde for min solide familieopvækst, hvor vin og mad havde en særlig plads". Så da der ikke var nogen til at efterfølge onklen, tøvede han alligevel ikke et sekund!

Yves Cuilleron har gennem alle årene fulgt en fasttømret filosofi i forhold til, hvordan han ville lave sine vine. De skulle være "100% hjemmelavede", og han har afvist færdiglavede tilgange og at kopiere andre. Han har derfor nøje overvåget hvert eneste trin i produktionsprocessen, fra vinstokken til aftapningen, og konstant gentænkt sin egen proces i jagten på den højeste kvalitet. Samtidig har han også forfulgt princippet: "Hold det så enkelt som muligt".

Det er hævet over enhver tvivl, at Yves Cuilleron er lykkedes med at frembringe den højeste kvalitet i sine vine, og han anses med rette for at være blandt de absolut ypperste producenter i den nordlige Rhônedal. Han har dygtigt formået successivt at udbygge sin virksomhed, så det i dag fremstår som et helt igennem topmoderne vinhus og med hele 75 ha. marker fordelt i Côte-Rôtie, Condrieu, St. Joseph, Crozes-Hermitage, Saint-Péray, Cornas samt IGP Collines-Rhodaniennes.

I over 25 år har Yves Cuilleron ikke brugt kemi til insektbekæmpelse, men derimod teknikken "seksuel forvirring", som ofte er anvendt i økologisk produktion. Kunstgødning har også været bandlyst. Der pløjes kun i begrænset omfang, og græsset får lov at gro mellem rækkerne. På det seneste har han omlagt til kontrolleret økologisk dyrkning, og fra og med årgang 2025 forventes alle hans vine at være økologisk certificerede.

Produktet
Côte Rôtie "Bonnivières" laves på Syrah fra Cuillerons parcel af samme navn - anlagt på terrasser, som vender mod øst, og som har den egenskab at kunne holde på køligheden, noget som i kombination med nogle af de ældste vinstokke på ejendommen, giver meget delikate og komplekse vine. Undergrunden af ren skiffer er klassisk for den nordlige del af Côte Rôtie, og dette giver både "præcise" og mineralske vine.

Høsten foregår manuelt, og en kraftig selektering af druerne foretages ved ankomsten til kælderen. Man foretager en delvis afstilkning, og gæringen (med druernes naturlige gærkultur) varer i ca. 3 uger i åbne gæringskar, med daglige omrøringer og temperaturkontrol. Derefter gennemgår vinen en malolaktisk gæring på 228 l. franske egetræsfade. Modningen sker derefter på nye træfade af samme type i 18 måneder.

Stilen er både koncentreret og dyb i denne vin - ikke mindst i dens ungdom, hvor den virker en smule lukket. Med god iltning på karaffel - og især efter 4-5 år i kælderen - afslører vinen lækre nuancer af mørke bær, sort peber, trøfler, violer og cedertræ. Den har masser af koncentration og tannin i smagen, men man fornemmer også god finesse, frugt og charme bag det hele. En god mineralitet og velour giver en meget eksotisk og kompleks vin. Server den til vildt, rødt kød eller til lam med mørke saucer.

VINOBLE