CAVE
YVES CUILLERON

2024 COTE ROTIE LA VIALLIERE

Caves Yves Cuilleron

FAKTA
Rødvin
Drue(r): 100% Syrah
Alkohol: 12.5%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 02717812435

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 "La Viallière" fra Yves Cuilleron laves på Syrah som kommer fra flere parceller (terrasser) på en enkelt sydvendt vinmark, "La Viallière", som er anlagt på en granit- og gnejsholdig undergrund og som er kendt for at producere vine med stor finesse. Beplantningstætheden på Cuillerons parceller er helt oppe på 8.000-10.000 vinstokke pr. ha., hvilket bevirker, at hver vinstok kun skal producere få druer og giver således utroligt koncentrerede vine. Desuden er vinstokkene podet med stiklinger fra et udvalg af ejendommens bedste vinstokke. Vinificeringen foregår separat for hver parcel, med en spontant gæring (druernes vildgær) i åbne trækar. Den malolaktiske gæring og modningen (18 mdr.) foretages på barriques af 228 l., hvoraf de 50% er nye. Sammenstikningen af vinene fra de forskellige parceller finder sted umiddelbart før aftapningen. Produktionen er yderst begrænset - som regel mellem 1.700 og 2.000 flasker.

Som altid hos Yves Cuilleron har denne Côte Rôtie både frugt, struktur og kompleksitet, men det er nok den mest delikate og elegante Côte Rôtie, der produceres på ejendommen. Duften byder på stor finesse, delikate nuancer af røde bær, med en let krydret karakter til sidst. Smagen er meget subtil, med masser af spændende detaljer, som fx toner af krydderurter, gran, fuglekirsebær, tranebær, hvidt peber og trøfler. Den slutter let og delikat, med bid og god tannin. Eftersmagen er på trods af finessen, ganske lang. Server den til fuglevildt, lys- eller mørkt kød, gerne and, kalv eller lam, serveret med saucer med svampe og skovbær.

VINOBLE