



FAKTA

Rødvin

Drue(r): 20% Mourvedre, 40% Grenache, 40% Syrah

Syrah

Lagring: 12 mdr. på ståltanke + 18 mdr. på flaske.

Alkohol: 14.0%

Syreindhold: 3,25 g/L

Restsukker: 0,2 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03419012235

Anbefales til:



2022 EGO BIO

Côtes du Roussillon Villages Rouge

Distriktet

Rivesaltes AOC og Muscat de Rivesaltes AOC er to appellationer fra Roussillon-området i Sydøstfrankrig, som producerer såkaldte "Vins Doux Naturels" (VDN) dessertvine, ligesom naboliktrakterne Maury og Banyuls. Begge AOC'er har taget navn efter landsbyen Rivesaltes nord for byen Perpignan, og dækker den østlige del af Pyrénées Orientales-departementet samt en lille enklave i nabo-departementet Aude, omkring byen Narbonne. Selve AOC/AOP'erne stammer fra 1936/1972, men traditionen for den type dessertvine i området går langt tilbage i historien.

"Vins Doux Naturels" (VDN) laves ved, at man tilsætter neutral druesprit, inden alt sukkeret er fortæret under gæringen, noget som øjeblikkeligt standser gæringsprocessen og giver vinen en højere alkoholprocent, samtidig med at den 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). Mens Muscat de Rivesaltes AOC (hvide) udelukkende må laves på Muscat Blanc à Petits Grains eller Muscat d'Alexandrie, bruger man for Rivesaltes AOC (hvid, rosé eller rød) druerne Grenache Blanc, Grenache Gris eller Grenache Noir. Yderligere benævnelser som "Ambré", "Tuilé" (Rosé) og "Grenat" (rød) stiller desuden bestemte krav vedr. min. drueandel og modning.

Producenten

Domaine Cazes i Rivesaltes - midt i Roussillon, blev grundlagt af Michel Cazes i 1895 og er i dag med sine ca. 220 hektar vinmarker en af de vigtigste vingårde i området. Flere generationer har sidenhen efterfulgt hinanden, og da 4. generation med Emmanuel Cazes kom til i 1997, besluttede man at iværksætte en overgang til biodynamisk dyrkning i alle vinmarker - som en af de første producenter i området. Processen resulterede i 2005 i en fuld økologisk (AB-Agriculture Biologique) og biodynamisk godkendelse.

Processen krævede samtidig en del investeringer i de historiske kældre og nyt, moderne udstyr til vinificering. Domaine Cazes indgik derfor et partnerskab med Advini (som blandt andet ejer vinhuset Jeanjean i Languedoc). Under det nye partnerskab er der fortsat hovedfokus på husets verdensberømte dessertvine - Rivesaltes og Muscat de Rivesaltes, men man lægger også mange kræfter i produktionen fra ejendommens vinmarker i appellationer som Côtes du Roussillon, Côtes du Roussillon Villages, Maury og Fitou.

Produktet

"Ego" er sammensat af 40% Grenache, 40% Syrah og 20% Mourvèdre fra biodynamiskdyrkede parceller, hvor vinstokkene er ca. 30 år gamle. Jorden består af ler- og kalkholdige lag, blandet med smuldrende skiffer og klassiske runde aflejringssten øverst, som opmagasinerer varmen om dagen og afgiver den om natten. Klimatet er varmt, men med god afkøling fra havet - alt sammen perfekte forhold til dyrkning af områdets klassiske druesorter.

Da druesorterne modner på forskellige tidspunkter, foregår høsten og vinificeringen separat. Klaserne bliver selekteret både under plukningen og efter ankomsten til kælderen. Druerne er 100% afstillet, inden de bliver skånsomt knust og sat til gæring på temperaturregulerede ståltanke, ved hjælp af deres egne gærceller. Flere daglige omrøringer af vinen og bærmen foretages i de fire uger, gæringen varer. Efter presningen og en naturlig bundfældning modnes vinen i 12 mdr. på ståltanke og yderligere i 18 mdr. efter aftapning.



VINOBLE