



## FAKTA

Rødvin

Drue(r): 20% Mourvedre, 35% Syrah, 45%

Grenache

Lagring: 6 mdr. på brugte træfade.

Alkohol: 14.0%

Skruelåg: Ja

Varenummer: 01200512335



## 2023 GSM

### Maison de La Villette

#### Distriktet

Vin de France (VdF) er den nye klassifikation (fra 2012) for det, som før i tiden hed Vin de Table (VdT), nemlig vine som er produceret i Frankrig, men falder udenfor de andre appellationer. En stor nyhed i Frankrig er, at det nu er fuldt tilladt at give oplysninger på etiketten for en "Vin de France" om den (de) anvendte druesort(er) i vinen, og i øvrigt årgangen.

Vin de France-vine er oftest blandingsvine fra forskellige områder, hvor kvaliteten afhænger af producenten som udvælger og aftapper vinen. Men det kan også være fremragende "garage" vine, hvor kendte (eller mindre kendte) producenter f.eks. bruger andre druer end de tilladte i deres AOP (Appellation d'Origine Protégée) eller IGP (Indication Géographique Protégée). Det kan også være vine, som ikke har opnået godkendelse i en af de mere fornemme appellationer. Man kan altså finde perler blandt Vin de France-vine! Bemærk at for Vin de France må evt. regionsoprindelsen ikke fremgå af etiketten.

#### Producenten

Maison de la Villette er navngivet efter et af de mest populære kvarterer i Paris, beliggende i den nordlige del af byens centrum, langs Canal de l'Ourcq. Indtil 1970'erne befandt sig her et af byens slagterier og et af de største markeder, hvor man tilnærmelsesvist kunne finde alle de fødevarer og vine, som hjertet (eller maven!) kunne begære. Hertil kom således specialiteter fra alle regioner af Frankrig, med pram eller vogn, og blev distribueret videre til andre markeder eller leveret til de mange hyggelige caféer og restauranter. "Le ventre de Paris" - Paris' mave, kaldte man området. I dag har man omdannet området til en park med flere kulturelle tilbud - noget som tiltrækker mange turister. For pariserne vil La Villette dog blive ved med at være et symbol på Frankrigs livsglæde og folkelige gastronomi.

Vinene i denne serie kommer fra flere af Sydfrankrigs klassiske vinområder nord for Pyrenæerne, fra Gascogne i sydvest til Languedoc i sydøst. Teamet bag vinhuset Badet-Clément (nu kaldet Delaunay Vins & Domaines) har stor erfaring i sydfranske vine (og Bourgogne!), og de udvælger druerne hos lokale dyrkere med hvem, man har faste aftaler, og samme team foretager derefter vinificeringen og aftapningen. De forskellige oprindelser giver rigtig god mulighed for at producere harmoniske vine foruden ved at sikre større kontinuitet i kvalitet og stil i disse.

Filosofien er enkel: Vinene skal være umiddelbare og klassiske i forhold til druesorter og herkomst samt give "value for money".

#### Produktet

Maison de la Villette's GSM er sammensat af 45-50% Grenache- og 35% Syrah-druer, som begge hentes på skråninger mellem Pyrenæerne og Cevennesbjergene samt 15-20% Mourvèdre fra det sydlige kystområde ved Middelhavet. Det giver ikke bare vine i den klassiske, varme Languedoc-stil, men også en god aromatisk og struktureret stil, som tilfører vinen stor harmoni.

De tre klassiske Languedoc-druerarter er vinificerede separat, med en klassisk afstilkning og masning inden gæringen for Grenache og Syrah samt en gæring med hele klaser for Mourvèdre. Den lange gæring foregår på både franske og amerikanske træfade (brugte), og efter presningen er de tre vine modnet separat i en periode på 6 måneder, før det færdige blend foretages. Til sidst bliver vinen modnet i endnu 6 måneder på samme typer træfade. Både druesammensætningen og modningsperioden kan variere efter årgangen.

Vinen har en intens, mørk rubinrød farve. Allerede i duften fornemmer man en koncentreret, krydret og kompleks stil med nuancer af solbær, moden kirsebær, blommer og sort peber. Smagen fortsætter fint i samme stil, med et væld af toner af modne, røde og mørke bær, engelsk lakrids, peber og en smule tobak. Den slutter med god tørhed, sprødhed og afrundede tanniner. Den vil egne sig fint sammen med grillretter eller gryderetter med rødt kød, men også til vildt.



VINOBLE