ROTEM & MOUNIR SAOUMA

2022 INOPIA ROUGE

Rotem & Mounir Saouma

FAKTA
Rødvin
Drue(r): 10% Cinsault, 10% Counoise, 10% Mourvedre, 10% Syrah, 60% Grenache Noir
Lagring: 18 mdr. på træfade (500l., 23 hl.) og æggeformede cement
Alkohol: 14.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 02706612235

Distriktet
Vinene fra Rhône-dalen har i de seneste år oplevet en sand opblomstring, som helt klart skyldes nogle seriøse producenters forståelse for, at det bedste våben i den globale konkurrence er kvalitet. Gunstige klimatiske forhold samt større brug af de bedste druesorter som Grenache, Cinsault og især Syrah er nogle af de faktorer, som har været med til at gøre vinene fra Rhône mere populære. Det er samtidig et område, som endnu ikke har været udsat for de store prisstigninger, som man fx har set i Bordeaux og Bourgogne.

Côtes du Rhône AOC/AOP (grundlagt i 1937) dækker formelt hele Rhône-regionen, men det er især i den sydlige del, at man finder "almindelige" Côtes du Rhône vine - bl.a. i udkanten af områder som Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Vacqueyras samt på den vestlige side af Rhônefloden. Côtes du Rhône AOC/AOP omfatter 171 kommuner (i alt ca. 30.000 ha. vinmarker) fordelt på 6 forskellige départementer (Ardèche, Drôme, Gard, Loire, Rhône og Vaucluse), og den store geografiske spredning samt ikke mindre end 23 tilladte druesorter, kan ikke undgå at betyde stor diversitet i vinenes stil og kvalitet. Côtes du Rhône AOC/AOP producerer 86% rødvine, 8% rosévine og 6% hvidvine.

Producenten
Bag ”Clos Saouma” i Châteauneuf-du-Pape finder man Rotem og Mounir Saouma, og som siden 1999 også har produceret Bourgognevine af en ganske særlig karat i deres (første) firma - ”Lucien le Moine” i Beaune. Før købet af markerne i Châteauneuf-du-Pape havde tanken om selv at eje vinmarker og dyrke druer gennem længere tid strejfet Rotem og Mounir, men muligheden for at købe vinmarker i Bourgogne opstår sjældent, og priserne har efterhånden karakter af "utilnærmelighed", når endelig en parcel bliver sat til salg. I 2007 besluttede de sig derfor for at lede efter vinmarker i Châteauneuf-du-Pape, som er det område uden for Bourgogne, de har størst veneration for. Hjulpet af et par af deres venner i området, fandt de i 2009 2 ha. til salg af vinmarken Pignan, nær Rayas i Courthézon - i et af de bedste områder i Châteauneuf-du-Pape. Lidt senere lykkedes det at købe yderligere fire såkaldte lieux-dits (parceller med eget navn), således at ejendommen i dag er på i alt 6 ha.

En ejendom med vinificerings- og modningsfaciliteter blev fundet i Sérignan-du-Comtat, nær byen Orange i AOP Côtes-du-Rhône, hvortil også hører 9 ha. omkringliggende jord, som Rotem og Mounir har beplantet med ikke mindre end 11 forskellige druesorter. Disse druer er grundlaget for Inopia Blanc og Inopia Rouge, der laves efter den samme succesrige opskrift, som de anvender over for alle deres øvrige vine: Skrap selektering af druer, 7-10 dages kold macerering, fadgæring, sen og langstrakt malolaktisk gæring, lang modningsperiode (20 måneder) på deres lie (bundfald) i fade af 228 eller 500 l., ingen omstikning, minimal tilsætning af svovl, ingen klaring, filtrering eller pumpning.

Mounir og Rotem er helt klart fortalere for økologi men er blot ikke tilhængere af certifikater, hvilket Mounir udtrykker således: ”We do our work with LOT OF LOVE FOR NATURE, no herbicide, no insecticide, we do our compost etc., but no certificate”…!

Produktet
Navnet ”Inopia” er hentet fra latin og betyder ”mangel” eller ”lavet af ingenting”, og skal symbolisere, at de 9 ha. jord, som vinen kommer fra, oprindeligt var uopdyrkede, da Rotem og Mounir overtog dem. I dag er de beplantet med 11 af de klassiske druesorter i Rhône-appellationen. Det er Grenache som dominerer ca. (70%), men vinen er også lavet på Mourvèdre, Counoise, Syrah og Cinsault. Undergrunden består af stenaflejringer blandet med ler og sand, en klassisk blanding i Orange-kommunen, som også leverer Châteauneuf-du-Pape vine. Det giver gode vandreserver i dybden og sikrer vine med en god sprødhed og mineralitet. Clos Saouma besluttede fra starten ikke at tilføre nogen form for gødning for at reducere udbyttet og give mere koncentrerede vine.

De økologiskdyrkede druer er håndplukket og transporteres til kælderen i små beholdere. De hele klaser overføres til tank og gennemgår en koldmaceration i 8 dage, inden man stopper afkølingen og lader den alkoholiske gæring starte naturligt, uden tilsætning af gær. Efter ca. 10 dages gæring uden nogen form for omrøring presses masken skånsomt fra i en lodret presse. Derefter bliver mosten med sit ”lie” (bundfald) fyldt direkte på en kombination af store franske træfade (foudres, 23 og 34 hl.), æggeformede cementtanke (6 og 16 hl.) og mindre træfade (500 l.). Vinen modner derefter i 18 mdr. uden omstikning på de samme beholdere og aftappes til sidst uden klaring eller filtrering og uden brug af svovl.

Farven er blank, mørkerød og dyb. Duften er en smule lukket ved åbningen, hvorfor en hældning på karaffel og brug

VINOBLE