2022 TROUSSEAU MARNES ROUGES, VIGNOBLE LES ROUSSOTS ØKO

FAKTA
Rødvin
Drue(r): 100% Trousseau
Lagring: 12 mdr. på ståltanke
Alkohol: 13.5%
Syreindhold: 2,9 g/L
Restsukker: 0,3 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 03680612235
Anbefales til:

Distriktet
Jura er et relativt lille vindistrikt på i alt ca. 2.000 ha. der er beliggende i det østlige Frankrig mellem Bourgogne og Schweiz, og som er opkaldt efter Jurabjergene, der udgør den nordøstlige del af Alperne. Vinmarkerne ligger spredt i det kuperede terræn ved foden af dette smukke bjergmassiv, som foruden at beskytte mod de kolde vinde fra nord også på alle andre områder byder på et terroir, der er perfekt til vinproduktion. Vinene markedsføres under den regionale AOP "Côtes du Jura", men tre kommuner har ret til deres egen AOP: Arbois, Château-Chalon og L'Étoile.

Primært er Jura kendt for sine hvide vine, der udgør størstedelen af produktionen i området (ca. 75%). De mest dyrkede hvide druesorter er Savagnin og Chardonnay. Savagnin-druerne anvendes bl.a. til produktion af den berømte "Vin Jaune", som er en tør og meget aromatisk hvidvin, der gennemgår en lang, oxidativ modningsproces på egetræsfade. Vin Jaune omtales ofte som "vinens konge" og er en stolt repræsentant for Jura-regionen og en af de mest unikke vine i Frankrig.

Der produceres også mousserende vine (Crémant du Jura) samt rødvine. Sidstnævnte baseres primært på druesorterne Poulsard, Pinot Noir og Trousseau. Disse vine er kendt for deres relativt lyse farve og lette, frugtagtige karakter, der på fornem vis udtrykker Juras relativt kølige klima og unikke terroir i øvrigt.

Jura producerer en række unikke vine, der oftest er anderledes end dem, der produceres i det øvrige Frankrig. Det er dog på mange måder et lidt overset vindistrikt - selv blandt mange vin-entusiaster. Men søger man vine, der virkelig i flere tilfælde er helt deres egne, er Jura et must at tjekke ud!

Producenten
Domaine Badoz er grundlagt i 1659 og er en familieejet vingård som er beliggende i byen Poligny i hjertet af vindistriktet Jura. Såvel ejendom som alle gode erfaringer er overdraget fra far til søn igennem 10 generationer, og siden 2003 er det Benoît Badoz, der har haft ansvaret for familiefirmaet. Inden Benoît tog over, gennemgik han et grundigt uddannelsesforløb - såvel teoretisk som praktisk. Den teoretiske del forgik på Lycée Viticole de Beaune og den praktiske hos så fornemme producenter som Château Petrus i Pomerol og François Carillon i Puligny-Montrachet.

Domaine Badoz ejer ca. 10 ha. vinmarker, som er beliggende i Jura's mest prestigefyldte appellationer. De producerer en bred vifte af vine, herunder alle de klassiske hvidvine, rødvine og mousserende vine, som Jura er kendt for. Domaine Badoz arbejder primært med de lokale druesorter - Savagnin (hvid) samt Poulsard og Trousseau (røde), men også de burgundiske sorter Chardonnay og Pinot Noir. Siden 2012 har de dyrket deres marker efter økologiske principper, og vinene herfra er alle certificeret økologiske. Enkelte vine lavet af indkøbte druer er endnu ikke certificeret økologiske.

Domaine Badoz har opnået anerkendelse og ros fra såvel nationale som internationale kritikere, og de er blevet tildelt flere priser og udmærkelser for deres fremragende vine. Deres engagement i kvalitet og tradition samt deres respekt for det unikke terroir i Jura har gjort dem til en førende producent i området.

Produktet
Druerne til Trousseau Marnes Rouges er høstet manuelt på den fornemme mark "Les Grands Roussots" (lieu-dit), hvor jordbunden består af rød mergel ("Marnes" = mergel). Mergel er en ler-art som, foruden ler, består af sand og kalk, og den røde farve skyldes, at den lokale jordbund her også indeholder (oxideret) jern. En mergeljordbund fremmer frugtaromaerne i druerne og giver bløde og elegante tanniner.

Ved ankomsten til kælderen blev druerne skånsomt presset og en kold maceration (4 dage) blev foretaget ved 8°C efterfulgt af den alkoholiske gæring på de naturlige gærstammer. Vinen blev udelukkende frembragt på rustfrie ståltanke, herunder lagret i 12 mdr. på disse, da Domaine Badoz ønsker at lade den charmerende frugtintensitet være "uforstyrret".

Klar og flot purpurrød farve. Duften er domineret af friske og modne mørke bær - kirsebær især. Smagen er fyldig og pænt kraftig, men den er samtidig blød og indsmigrende med modne og afrundede tanniner, der er med til fuldende billedet af en kompleks, harmonisk og helstøbt vin. Serveres let afkølet omkring 16°C til diverse kødretter af fuglevildt, kalv og gris - gerne med ledsagelse af friskplukkede, smørristede svampe.