DOMAINE DE MONTROSE

Bernard et Olivier Coste

2024 BISOU ROSE ØKO

IGP Pays d'Oc, Domaine Montrose

FAKTA

Rosé vin
Drue(r): 20% Cinsault, 80% Grenache
Lagring: 5-6 mdr. på tank
Alkohol: 12.5%
Syreindhold: 3,47 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 02523132435
Anbefales til:

Distriktet
Languedoc ligger i det sydøstlige Frankrig, med Middelhavet som nabo. Området er et af de mest betydningsfulde vinområder i Frankrig i forhold til produktionsmængde og størrelse, og det har i de seneste år gennemgået en fantastisk udvikling kvalitetsmæssigt. En ny generation af vinproducenter har været dygtige til at udnytte de muligheder, nye vinregler har givet, bl.a. med anvendelse af bedre druesorter, mindre udbytte og mere tilpassede vinificeringsteknikker.

Ud over klassiske AOC/AOP distrikter som fx Côteaux du Languedoc/Languedoc, Corbières, Fitou, Minervois og Faugères, har Languedoc længe været kendt for ikke mindre end ca. 60 beskyttede landområder, såkaldte IGP-distrikter (Indication Geographique Protegée). De var før kendte som Vin de Pays (VdP - landvine), men blev i 2009 lavet om til IGP, samtidig med at man åbnede op for muligheden for at skrive på etiketten, hvilke druesorter man anvender i vinen. IGP Pays d'Oc er et såkaldt "regional IGP" og dækker hele Languedoc (Hérault, Aude og Gard). Gode producenter forstår at udnytte jordbund, klima, druesorter og moderne udstyr til at lave fremragende og karakterfulde vine - ofte til rimelige priser.

Producenten
Domaine de Montrose i det sydfranske Languedoc-område, Côtes-de-Thongue, ligger på toppen af en skråning (”mont” på fransk) over landsbyen Valros (”rosernes dal”), som dermed forklarer dets smukke navn. Biodiversitet er ikke et tomt ord her, idet både ejendommen og de ca. 85 ha. vinmarker er omgivet af småskove, krat og mandeltræer, som sikrer et ”terroir”, der også er med til at give vinene deres fornemme struktur og kompleksitet.

Bernard Coste og sønnen Olivier dyrker deres vinmarker efter forskrifterne i ”Agriculture Raisonnée” (integreret landbrug), og huset er HVE 3-certificeret. Al gødning er således organisk fra bl.a. egen kompost, hvor man integrerer en del af druemasken fra presningen. Når det er nødvendigt, fjerner man ukrudtet mekanisk og ikke med kemiske produkter, og kun miljøvenlige bekæmpelsesmidler bruges ved sygdomsangreb.

Vinene fra Domaine de Montrose er stilistisk i familie med de lidt fornemmere vine fra Provence, og er således glimrende alternativer, da de samtidigt har et meget attraktivt forhold mellem pris og kvalitet.

Produktet
De økologiskdyrkede druer, Grenache og Cinsault, høstes separat, da de modner på forskellige tidspunkter. Plukningen foregår om natten for at undgå oxidering og dermed bevare friskheden. Druerne afstilkes for at fremme frugtkoncentrationen, og derefter foretages en kort skindmacerering, hvorved vinens sarte roséfarve opnås. Herefter sættes presningen i gang, og den efterfølgende gæring i ståltanke foretages ved lave temperaturer - igen for at bevare friskheden og frugtaromaerne. Efter gæringen sammensættes vinene, og inden aftapning opholder vinen sig i ståltanke på sit ”lie” i 5-6 måneder.

Det er friskheden og de sprøde frugtaromaer, man har prioriteret i denne vin. Bag den sarte, lyserøde farve finder man meget subtile og rene, eksotiske nuancer af citrusfrugter og røde frugter (hindbær, ribs og hyben) i duften. Smagen er umiddelbar og ren, med lækre, tørre, frugttoner. Vinen har samtidig en god struktur og fylde, som gør den perfekt til f.eks. grillet svinekød, kylling, lam - men også som en god ledsager til fisk (gerne grillet) og skaldyr. Perfekt som aperitif, til en kold buffet, til sushi, til en tur i det grønne - når vejret er til det!

VINOBLE