DOMAINE DE MONTROSE

Bernard et Olivier Coste

FAKTA

Hvidvin
Drue(r): 100% Chardonnay
Lagring: Ståltank 4 mdr.
Alkohol: 13.0%
Syreindhold: 3,7 g/L
Restsukker: 0,4 g/L
Skruelåg: Ja
Varenummer: 02523022535

2025 MONT ROSE, CHARDONNAY

IGP Côtes-de-Thongue, Dom. Montrose

Distriktet
Côtes de Thongue er klassificeret som IGP (Indication Géographique Protégée – Frankrigs tidligere Vin de Pays klassifikation). Det ligger i Languedoc, mellem byerne Béziers og Pézenas og samler vinmarker fra 14 landsbyer. Distriktets vinhistorie går helt tilbage til grækerne og romerne, men det er først efter 1970'erne – med bl.a. anvendelse af bedre tilpassede druesorter og nye kloner – at en ny generation af vinbønder seriøst begyndte at placere området på vinkortet.

De vigtigste druer i området er Cabernet, Merlot, Carignan Noir, Syrah (rouge og rosé), Pinot Noir, Grenache (rouge et rosé), Sauvignon, Chardonnay, Cinsault, Tempranillo, Mourvèdre, Muscat Petits Grains og Viognier. Jordbundsforholdene varierer meget i Côtes de Thongue, dog med dominans af mergel, ler og stenaflejringer. Klimaet er til gengæld ret ensartet, med mange soltimer, men også med en god vindafkøling fra Middelhavet, som giver sunde og optimal modne druer.

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
Chardonnay fra Domaine Montrose er lavet på 100% Chardonnay-druer fra tre forskellige parceller beliggende på hvid kalk- og kiselholdig lerjord men også på mørk, vulkansk jord. Vinificeringen er udført separat for hver enkelt parcel. Druerne afstilkes og en kort skindmacerering foretages før presningen. Gæringen foregår køligt (15-18°C) i rustfrie ståltanke for at bevare friskheden og frugtkarakteren i vinen. Efter sammenstikningen af de forskellige cuvéer, hviler vinen på ståltanke i 4 måneder inden aftapningen.

Vinen har en flot, lysgylden farve med grønlige glimt. I den friske og indbydende duft finder man delikate nuancer af citrusfrugter og hvide ferskner. I smagen har den en flot struktur med sprødhed, rundhed og finesse forenet på bedste vis.

Servér den ved ca. 8°C som aperitif, til fiske- og skaldyrsretter - gerne inspireret af det indiske eller asiatiske køkken. Prøv den også til retter med lyst kød og til gratinerede grønsagsretter.

VINOBLE