DOMAINE DE MONTROSE

Bernard et Olivier Coste

FAKTA

Rosé vin
Drue(r): 30% Cinsault, 70% Grenache
Lagring: 6 måneder på ståltank
Alkohol: 12.5%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 02520032552

2025 MONT ROSE, ROSE

IGP Pays d'Oc, Domaine de Montrose

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
Sammensætningen af druesorterne Grenache (70%) og Cinsault (30%), som giver saft, frugt og umiddelbarhed, giver en flot harmoni i vinen. De to druesorter vinificeres separat. De gennemgår en kort skindmacerering for at opnå den sarte roséfarve og en optimal frugt- og aromaekstrakt. Derefter bliver druerne presset og mosten bliver gæret køligt (15-18°C) på ståltanke. Efter gæringen bliver vinene sammensat, og vinen får lov til at ligge på sit "lie" i ca. 3 måneder på de samme tanke.

Vinen har en flot, brillant, sund, rødlig farve, og allerede i duften finder man charmerende nuancer af røde bær som hindbær, jordbær og en sart aroma af ferskner. Smagen er let og harmonisk, med god balance mellem frugtsødme og friskhed og dejlige, friske, eksotiske krydderier i eftersmagen.

Vinen vil egne sig fint sammen med f.eks. fiskesuppe, skaldyr, sushi, grillet fisk, fjerkræ eller med sydlandske sammenkogte retter lavet med grøntsager eller kød med hvid sauce. Prøv den med en provencalsk "ratatouille". Den er ligesom født til et lille glas i utide, til skovturen eller til en kold buffet.

VINOBLE