



FAKTA

Vin Du naturelles

Drue(r): 100% Grenache

Lagring: 6 Mdr på store brugte fade

Alkohol: 16.0%

Syreindhold: 3,07 g/L

Restsukker: 96,5 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03419312421

Anbefales til:



2024 RIVESALTES GRENAT BIO

Domaine Cazes

Distriktet

Rivesaltes AOC og Muscat de Rivesaltes AOC er to appellationer fra Roussillon-området i Sydøstfrankrig, som producerer såkaldte "Vins Doux Naturels" (VDN) dessertvine, ligesom nabadistrikterne Maury og Banyuls. Begge AOC'er har taget navn efter landsbyen Rivesaltes nord for byen Perpignan, og dækker den østlige del af Pyrénées Orientales-departementet samt en lille enklave i nabo-departementet Aude, omkring byen Narbonne. Selve AOC/AOP'erne stammer fra 1936/1972, men traditionen for den type dessertvine i området går langt tilbage i historien.

"Vins Doux Naturels" (VDN) laves ved, at man tilsætter neutral druesprit, inden alt sukkeret er fortæret under gæringen, noget som øjeblikkeligt standser gæringsprocessen og giver vinen en højere alkoholprocent, samtidig med at den bevarer en del af dens naturlige sukkerindhold. En VDN skal indeholde mellem 15 og 21% i alkohol og min. 45 g. restsukker. Den må ikke tilsættes ekstra sukker (hvoraf navnet VDN - vin med naturlig sødme, i lighed med fx italienske "Dolce Naturale" vine). Mens Muscat de Rivesaltes AOC (hvide) udelukkende må laves på Muscat Blanc à Petits Grains eller Muscat d'Alexandrie, bruger man for Rivesaltes AOC (hvid, rosé eller rød) druerne Grenache Blanc, Grenache Gris eller Grenache Noir. Yderligere benævnelser som "Ambré", "Tuilé" (Rosé) og "Grenat" (rød) stiller desuden bestemte krav vedr. min. drueandel og modning.

Producenten

Domaine Cazes i Rivesaltes - midt i Roussillon, blev grundlagt af Michel Cazes i 1895 og er i dag med sine ca. 220 hektarer vinmarker en af de vigtigste vingårde i området. Flere generationer har sidenhen efterfulgt hinanden, og da 4. generation med Emmanuel Cazes kom til i 1997, besluttede man at iværksætte en overgang til biodynamisk dyrkning i alle vinmarker - som en af de første producenter i området. Processen resulterede i 2005 i en fuld økologisk (AB-Agriculture Biologique) og biodynamisk godkendelse.

Processen krævede samtidig en del investeringer i de historiske kældre og nyt, moderne udstyr til vinificering. Domaine Cazes indgik derfor et partnerskab med Advini (som blandt andet ejer vinhuset Jeanjean i Languedoc). Under det nye partnerskab er der fortsat hovedfokus på husets verdensberømte dessertvine - Rivesaltes og Muscat de Rivesaltes, men man lægger også mange kræfter i produktionen fra ejendommens vinmarker i appellationer som Côtes du Roussillon, Côtes du Roussillon Villages, Maury og Fitou.

Produktet

Rivesaltes "Grenat" er lavet 100% på Grenache Noir fra ejendommens biodynamiskdyrkede vinmarker. Undergrunden består af ler- og kalkholdige lag, blandet med smuldrende skiffer og klassiske runde aflejningssten. Klimaet er varmt, men med god afkøling fra havet - alt sammen perfekt forhold til dyrkning af bl.a. Grenache Noir.

Druerne bliver afstillet og knust umiddelbart efter ankomsten til kælderens, og gæringen går spontant i gang med druernes eget gær. Tilsætning af brændevinen foregår midt i processen, og vinen forbliver derefter med bærmen i endnu en uges tid, før presningen foretages. Vinen bliver modnes i ca. 12 måneder, skiftevis på ståltanke og på "foudres" (store træfade af 20-30 hl.), hvor den påvirkes af luften (oxidativ modning). Aftapningen foregår efter en naturlig bundfældning og uden filtrering. Vinen bliver derefter opbevaret køligt i min. 3 måneder.

Rivesaltes "Grenat" har en flot, purpurrød farve. I duften finder man umiddelbare toner af kirsebærbrændevin, vilde skovbær og milde krydderier. Smagen har god balance mellem frugtsødmen og strukturen og en ganske behagelig frisk og velouragtig finish. Den har en god tannin og finesse til sidst, som løfter den op og gør den sprød. Prøv den til and med kirsebær eller appelsin, modne fåreoste, tærter med røde frugter (hindbær, kirsebær, blommer) eller desserter med chokolade. Bør serveres afkølet men ikke iskold.



VINOBLE