



ABBOTT'S
DE LAUNAY

FAKTA

Rosé vin
 Drue(r): 40% Syrah, 60% Grenache Noir
 Lagring: Ståltank
 Alkohol: 13.0%
 Syreindhold: 5 g/L
 Restsukker: 0,1 g/L
 Skruelåg: Nej
 Varenummer: 03828732435
 Anbefales til:



2024 LANGUEDOC ROSÉ AOP, GRENACHE NOIR & SYRAH

Distriktet

Regionen Languedoc-Roussillon ligger i det sydøstlige Frankrig og byder på næsten 40 AOC/AOP-distrikter, hvoraf nogle af de mest kendte er bl.a. Corbières, Fitou, Minervois, Faugères, Maury og Côtes du Roussillon, men også det noget større Languedoc AOC/AOP (tidligere Côteaux du Languedoc). Dette distrikt fik sin AOC-status i 1985 og dækker en stor del af det meget store Languedoc-område (i alt 531 kommuner!), hvor både klimaet, landskabet og jordbunden kan variere en del fra sted til sted. Det førte til, at man fra begyndelsen af 2000-tallet indførte en mulighed for producenterne i 11 bestemte, afgrænsede områder som fx Cabrières, Grès de Montpellier og Pézenas at angive disse "subdistrikter" på etiketten. Da flere af disse afgrænsede områder indeholder særlige typer af jordbund, landskab og/eller klima, gav dette god mening.

En ny generation af vinproducenter har været dygtige til at udnytte de muligheder, de nye vinregler har givet, bl.a. i forhold til anvendelse af bedre druesorter, mindre udbytte og mere tilpassede vinificeringsteknikker. En stor investeringslyst fra producenter i andre vinområder i Frankrig eller endda fra andre lande, har tilført distriktet de midler og den tillid til sig selv, som har banet vejen for en meget positiv udvikling. Languedoc AOC/AOP byder således i dag på et spændende udvalg af rød- og rosévine (henh. 40% og 52% af produktionen), som primært er baseret på Grenache Noir, Syrah og Mourvèdre, men også i mindre udstrækning på Cinsault og Carignan. Hvidvinene udgør 8% af produktionen, og de laves bl.a. på Grenache Blanc, Clairette, Bourboulenc, Piquepoul, Roussanne, Marsanne og Rolle (Vermentino).

Producenten

Det er Catherine og Laurent Delaunay samt deres datter, Jeanne, der står bag vinhuset Abbotts & Delaunay i Languedoc. Huset er en del af familiens overordnede firma, Delaunay Vins & Domaines, tidligere kendt som Badet Clément, som bl.a. også inkluderer bourgognefirmaet Edouard Delaunay. Jeanne er 6. generation i vinfamilien Delaunay og er winemaker og daglig leder af Abbotts & Delaunay.

I 2005 fik familien mulighed for at overtage vinfirmaet Abbotts og den tilhørende ejendom, "La Métairie d'Alon", beliggende i Magrie i den højtbeliggende del af Aude-dalen (Limoux). Firmaet var blevet grundlagt i 1996 af den australske kvinde, Nerida Abbotts, og navnet på firmaet blev herefter Abbotts & Delaunay.

Domaine de la Métairie d'Alon består i dag af 25 ha. vinmarker, fordelt på 25 parceller og på 11 navngivne vinmarker omkring landsbyen Magrie, mellem Limoux og Roquetaillade. Vinmarkerne er alle økologisk dyrkede og beplantet med druesorterne Chardonnay og Pinot Noir. Vinene, der produceres under domaine-navnet, Métairie d'Alon, er alle fornemme eksempler på, hvad "Bourgogne kan udvirke i Sydfrankrig".

De øvrige Abbotts & Delaunay-vine afspejler på bedste vis den enorme spændvidde, som vinene fra Languedoc-området i dag byder på. Firmaet producerer her et bredt udvalg af AOP og IGP vine, som kvalitetsmæssigt sigter højt og prismæssigt fornuftigt!

Produktet

Jeanne Delaunay har nøje udvalgt de to vidt forskellige terroirs i Languedoc, hvorfra druerne (60% Grenache Noir og 40% Syrah) til denne vin kommer. Ved foden af Montagne Noire-bjergene, på terrasseanlagte vinmarker og på en lerholdig kalkstens-jordbund, dyrkes druer, som tilfører vinen mineralitet og elegance, og i Aude-regionen, på lave skråninger og på en, ifølge Jeanne, "mager og uproduktiv jordbund", dyrkes druer, der tilfører dybde og aromatisk intensitet.

Druerne er høstet tidligt om morgenen for at bevare friskheden og aromaerne. Herefter presses de forsigtigt, og kun den bedste most anvendes, som dernæst opbevares køligt i 24 timer inden gæringen, der foregår i termoregulerede, rustfrie ståltanke ved 16 °C. Inden aftapning hviler vinen "sur lie" (på bundfaldet) i tankene i 5 måneder for at tilføre yderligere struktur og intensitet.

Vinen har en flot, klar lyserød farve. Duften byder på sødmefulde og intense noter af fersken og jordbær tilsat friske strejf af citrus samt nuancer af hvid peber og flint. Jordbær går igen i den elegante og "luftige" smag sammen med granatæble og ribs, og vinen afslutter med rigtig fin længde og en diskret mineralitet. Nyd vinen ved ca. 8°C. Perfekt som aperitif eller til salater, laksetatar med friske krydderurter eller til grillet fisk.

