

# Vinoplevelser

## Ballerine

Gerard Bertrand, AOP



Sydfrankrig er ofte blevet betegnet som Frankrigs svar på Californien. I den forbindelse er sammenligningen kun baseret på varmen. For varmt er der. Faktisk de senere år for varmt. Man fattes vand. Det betyder, at vinstokkene tørster. De sætter få druer. Lavere udbytte til følge. Koncentrerede vine. Sorte. Og vigtigst af alt. Komplekse. For hvad Californien har i tæthed, har Sydfrankrig i nuancerigdom og fransk frækhed. Det er håndværkere, der er på spil her. Ikke "Dress suit business men". Der er jord under neglene og et hjerte, der banker hårdere end solen i den tørre jord. Man er generelt ikke god til markedsføring. Så hele regionen lider under, at forbrugeren ikke kender forskellen på en Roussillon og en Saint Saturnin. Men det er Gérard Bertrand i fuld gang med at lave om på!

Gérard Bertrand er en stor mand med stor karisma. Han var tidligere kendt og elsket i Frankrig som rugbyspiller. Men han besluttede at tage en ny udfordring op og lagde derfor støvlerne på hylden efter en lang, succesfuld karriere. I 1992 overtog han ledelsen af sin fars vingård, Domaine de Villemajou, med den målsætning, at han ville højne standarden, ikke bare for vingården, men for hele området. Han vil være for Sydfrankrig, hvad Guigal er for Rhône. Et navn folk kan læne sig op ad, om end de ikke orker at sætte sig ind i detaljerne. Og han har et mere end unikt sortiment at gå på opdagelse i.

Siden overtagelsen har Gérard Bertrand nemlig investeret i endnu flere vinmarker, fordelt over regioner som Corbières, Minervois og Côteaux de Languedoc, så han i dag har hele 470 ha "under fod". Yderligere er han gået i partnerskab med 40 andre lokale producenter, som nøje følger hans visioner for kvalitet i vinmarken, for så - når høsten er overstået - at sælge druerne til ham.

Vi er meget stolte over at repræsentere Gérard Bertrands storslåede vine i Danmark – vine, der i Frankrig er listet på en stor del af landets trestjernede restauranter!

**Leverandør**  
Gerard Bertrand

**Land**  
Frankrig

**Område**  
Sydfrankrig

**Underområde**  
Limoux

**Type/Farve**  
Champagne/  
mousserende

**Drue**  
Chardonnay  
Pinot Noir

**Dyrkning**  
Traditionel

**Riedel glas**  
Champagne

**Serveringsforslag**  
Apéritif  
Skaldyr  
Fjerkræ  
Sushi

**Vinifikation**  
Druerne høstes ved daggry, hvorefter de hvide druer presses nænsomt for kun at opnå den ellerbedste most. Gæring sker på temperaturkontrollerede ståltanke.

**Smagekommentarer**  
Fine, delikate bobler og en levende, kraftfuld aroma med røde bær og hvide blomster. Præcis, frisk og elegant på tungen, hvor smag og aroma mødes i et flot og komplekst samspil. Forvent brioche og frugtige præg af hindbær og jordbær, alt sammen blødt, cremet og lækkert.

**Alkohol**  
13,50%

**Protype**  
Kork



**H.J. HANSEN VIN A/S**

GRUNDLAGT 1829



**VIN SPECIALISTEN**

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN