

Vinoplevelser

Banyuls Rouge, 3/4 ltr.

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!

Domaine d'Agile er en 25 ha stor vingård, hvis højt beliggende vinmarker i 250 til 500 meters højde giver nærmest ideelle klimaforhold til dyrkning af Chardonnay og Pinot Noir.

Netop det kølige klima har været medvirkende til at gøre distriktet berømt for deres Chardonnay-baserede vine. Som oftest vælger man i distriktet at gøre vinene mousserende - en produktionsmetode som meget tyder på, at de var de første til at indstifte, længe før den ellers så berømte Dom Perignon i Champagne-distriktet fik sin første åbenbaring.

Banyuls produceres på nogle af Europas smukkeste beliggende vinmarker. Vinstokkene er plantet på en række terrasser, der er hugget eller sprængt ud af klippen, med udsigt til Middelhavet. Netop beliggenheden så tæt på Middelhavet giver vinmarkerne et helt specielt mikroklima med milde vintre og somre. Havets kølige sommervinde forsinker modningen, hvilket giver vinen en større kompleksitet. Når druerne er blevet presset, tilsættes druespritten, inden gæringen går i gang. Mosten får efterfølgende lov til at ligge med skindkontakt i ca 5 uger, inden vinen lægges på fade i min. 18 måneder.

Resultatet er så ubetinget Frankrigs bedste og mest komplekse Vin Doux Naturel.

Leverandør
Gerard Bertrand

Land
Frankrig

Område
Sydfrankrig

Underområde
Banyuls

Type/Farve
Hedvin

Drue
80% Grenache Noir
20% Grenache Gris

Dyrkning
Traditionel

Serveringsforslag
Oste - kraftige
Desserten - meget søde

Vinifikation
Når druerne er blevet presset, tilsættes druespritten, inden gæringen går i gang. Mosten får efterfølgende lov til at ligge med skindkontakt i ca 5 uger, inden vinen lægges på fade i min. 18 måneder.

Smagekommentarer
Duften har toner af vilde bær og mokka. Smagen er præget af en vis kølighed samt masser af tørstoffer fra ekstraktionen. Elegant med vedvarende eftersmag.

Alkohol
16,00%

Protype
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN