

# Vinoplevelser

## Planétaires

Domaine Viret, Vin de France



Vinfamilien Viret driver ét af de mest unikke vinhuse i hele verden. Det ligger i Rhone-dalen i det sydlige Frankrig, tæt på Tour de France-legendariske Mont Ventoux i et område, der siden antikken har været kendt som 'Paradisbakkerne'. Mellem vinmarker, gamle middelalderlandsbyer og dramatiske landskaber skaber Philippe og Alain Viret smukke, naturlige vine ud fra principper, som går længere end 'bare' økologi og biodynamik. Faktisk en del længere.

Hos Domaine Viret sker alting i stor respekt for naturens kredsløb, levende balancer, økosystemer og den flydende energi mellem himmel og jord, sol, måne og stjerner. Alt sammen samlet i en tilgang, familien kalder 'Cosmoculture'. Cosmoculture udmønter sig konkret i økologiske og energimæssigt hensynfulde produktionsmetoder, som regenererer livets elementer og jordens naturlige balance ud fra bioenergetiske principper. Tilgangen udspringer ikke mindst i inspiration hentet hos mayaerne, men også filosofiske betragtninger hos de nordamerikanske indianere og australske aborigines.

Når man ankommer til Domaine Viret, opdager man straks, at her ikke er tale om et hvilket som helst konventionelt vinhus. Langs markernes yderkanter står således en række oprejste søjler, som skal forbedre energicirkulationen mellem himmel og jord og sikre markerne de bedste, kosmiske stråler. Selve byggeriet tager tydeligvis inspiration alle andre steder fra end Frankrig og ligner mere noget, man vil kunne finde i mangroverne i Mellemamerika, omgivet af halvnøgne, indfødte indianere med spyd og eksotiske dyr, der kan slå dig ihjel på 50 forskellige måder. Byggeriet ligner og skal ligne et tempel, hvis indgang er prydet med to metalsøjler med mystiske tegn, som byder dig velkommen som gæst.

Templets placering er i øvrigt valgt i harmoni med Jordens naturlige rytme og tegnet af Viret-familien selv efter principperne i Det Gyldne Snit. Indenfor ligner templet egentlig mere en katedral, hvor 'skibet' bl.a. rummer en kilde, hvor det rindende vand, som bruges til vinen, løber over krystaller, som renser det og giver det energi. Går man rundt i templet, vil man finde store amforaer, dekoreret med forskellige stjernetegn. Familien producerer nemlig bl.a. vin som opbevares i de samme, store krukker efter samme principper som de gamle grækere og romere.

De bedste af husets vine gennemgår en usædvanlig lang macerationsperiode, altså den tid, hvor smags- og farvestoffer udtrækkes fra druernes skind – så vinene er forholdsvis kraftige. Vinene produceres uden sulfitter, naturligvis – men kan sagtens gemmes i årevis. Og hvad enten man tror på søjlernes, krystallernes og energiernes gavnlige effekt på vinen, er en mere naturlig tilgang til produktionen noget, man ser mange, mange steder i hele den vinproducerende verden. Og vinenes kvalitet kan man ikke sætte spørgsmålstegn ved.

Mange er, forventeligt, forholdsvis skeptiske over for Cosmocultures indvirkning på vinene. Men de samme mennesker roser utvetydigt vinene i florumvundne vendinger. Og så er det vel i princippet lige meget, om det er krystallernes, søjlernes og de flydende, kosmiske energiers fortjeneste.

Domaine Viret er i dag listet som en "Vin de France", hvor det tidligere var Côtes du Rhône Villages. En beslutning familien Viret selv har taget, efter sigende fordi, det fritager huset for en masse papirarbejde og fordi vinen alligevel har et så godt ry, at den lidt mere jordnære Vin de France-betegnelse ikke gør nogen skade på husets omdømme. Der er i hvert fald absolut ingen, som kan klandre Domaine Viret for ikke at tage produktionen endog meget seriøst!

**Leverandør**  
Domaine Viret

**Land**  
Frankrig

**Område**  
Rhône

**Underområde**  
Côtes-du-Rhône

**Type/Farve**  
Rødvin

**Druer**  
20% Syrah  
5% Carignan  
15% Mourvèdre  
60% Grenache

**Fadlagring**  
RT

**Dyrkning**  
Biodynamiske Druer

**Riedel glas**  
Syrah

**Serveringsforslag**  
Vildt  
Krydrede retter

### Vinifikation

De bedste af husets vine gennemgår en usædvanlig lang macerationsperiode, altså den tid, hvor smags- og farvestoffer udtrækkes fra druernes skind – så vinene er forholdsvis kraftige. Vinene produceres uden sulfitter, naturligvis – men kan sagtens gemmes i årevis.

### Smagekommentarer

Dyb og intens rød farve i glasset med en aroma, der emmer af frugtige kirsebær, lakrids, peber og krydderurter. Smagsløgene forkæles med sødme og krydderier og stor fylde med en fin balance mellem en passende syrlighed og en eftersmag, der varer ved.

**Alkohol**



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN