

Vinoplevelser

Domaine Villemajou Rouge, 3/4 ltr.

Gerard Bertrand



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 businessmen". 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 ikke mindre end 280 ha vinmarker, fordelt over regioner som Corbières, Minervois og Côteaux de Languedoc. 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 nu at repræsentere Gérard Bertrands storslåede vine i Danmark.

Vine, der i Frankrig er listet på en stor del af landets trestjernede restauranter!

Domaine Villemajou består af 90 ha syd-sydøstvendte vinmarker, der ligger i Boutenac, det bedste område i Corbières.

Jordbunden består hovedsagligt af ler med et tæt lag sten ovenpå. Netop stenlaget er vigtigt for vinstokkene, da det absorberer varmen i løbet af dagen for så efterfølgende at frigive den om natten. Dette giver en hurtigere modning af druerne, hvorved de kan høstes før de vejrsmæssigt ustabile efterårsmåneder sætter ind.

Navnet Villemajou er afledt af romertidens version, Ville Major, der betyder stor villa. Villaen tilhørte på det tidspunkt Kejser Avitus, som allerede dengang havde tilplantet markerne med vinstokke.

Carignandruen, som er den primære druesort i vinen, kommer fra over 100 år gamle stokke, mens de tre øvrige druesorter kommer fra mellem 30 og 50 år gamle stokke. Ikke noget at sige til, at Domaine Villemajou er en så intens og rig smagsoplevelse!

Leverandør
Gerard Bertrand

Land
Frankrig

Område
Sydfrankrig

Underområde
Corbières

Type/Farve
Rødvin

Druer
30% Grenache Noir
20% Syrah
40% Carignan
10% Mourvèdre

Dyrkning
Traditionel

Serveringsforslag
Mørkt kød
Oste - kraftige
Vildt
Oste - milde
Krydrede retter

Vinifikation
Druerne håndplukkes, hvorefter de sorteres grundigt, inden de lagres på store tanke for at undgå maceration carbonic. Når denne er slut, fjernes stilkene, og vinen andengæres. Efter andengæringen lægges vinen på små franske egefade (30-40% nye fade), hvor den lagres 10-12 måneder, inden den flaskes uden nogen form for filtrering.

Smagekommentarer
Kompleks og nuanceret duft med tydelige toner af ege træ og vanille. Smagen er blød og afrundet med fylde og karakter. En rigtig flot Corbières!

Alkohol
14,00%

Protype
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN