

Vinoplevelser

Côte des Roses Rose

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!

Côte des Roses Rosé laves af en blanding af druer, som, dels opkøbes hos faste drueleverandører, dels hentes fra nogle af Gérard Bertrands mange ejendomme. Denne fleksibilitet, når druerne til mosten skal udvælges, betyder, at Gérard udelukkende kan benytte sig af druer fra de ejendomme, som har haft de bedste vilkår under høsten. Resultatet af dette er en vin med en konstant høj kvalitet.

En enkelt kommentar bør falde omkring selve flasken, der er tegnet af en ung designer fra École Boulle, og hvis bund ligner en rosenknop, der er på vej til at springe ud.

Leverandør
Gerard Bertrand

Land
Frankrig

Område
Sydfrankrig

Underområde
Languedoc

Type/Farve
Rosevin

Drue
Grenache Noir
Syrah
Cinsault

Dyrkning
Traditionel

Riedel glas
Extreme Rosé

Serveringsforslag
Apéritif
Fisk - lys
Skaldyr (på grillen)

Vinifikation
Via saignée, hvor man lader mosten have skindkontakt ved 10 grader, før man dræner den nu pinkfarvede most over i gæringstanken, hvor den påbegynder den alkoholiske gæring uden skindkontakt ved 18-20 grader. Der fokuseres dog meget på selve presningen af mosten, hvilket finder sted i pneumatic presse, hvor det kun er den første og mest syreholdige del af mosten, der medtages i blandingen. Dette giver en mere sprød rosé med en større friskhed.

Smagekommentarer
Duften er indbydende med lækre toner af sommerbær, pink grape, solbær og blomster. Smagen er fyldig med en meget flot balance mellem frugten og syren og fin længde på eftersmagen.



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN