

# Vinoplevelser

## Hedo Rose, 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!

Hedo Rosé laves af en blanding af druer fra et udvalg af Gérard Bertrands mange vingårde i Languedoc. Denne fleksibilitet, når druerne til mosten skal udvælges, betyder, at Gérard udelukkende behøver at benytte sig af druer fra de ejendomme, som har haft de bedste vilkår under høsten. Resultatet af dette er en vin af en konstant høj kvalitet.

**Leverandør**  
Gerard Bertrand

**Land**  
Frankrig

**Område**  
Sydfrankrig

**Underområde**  
Corbières

**Type/Farve**  
Rosevin

**Drue**  
Grenache Noir  
Mourvèdre

**Dyrkning**  
Traditionel

**Riedel glas**  
Extreme Rosé

**Serveringsforslag**  
Apéritif  
Skaldyr  
Fisk - lys

**Vinifikation**  
Via saignée, hvor man lader mosten have skindkontakt i 10 grader, inden den nu pinkfarvede most drænes 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 pneumatisk 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. Når den alkoholiske gæring er tilendebragt, filtreres vinen let, inden den stabiliseres og tappes på flaske.

**Smagekommentarer**  
Indbydende og charmerende rosé med fine toner af friskplukkede hindbær, solbærsaft, grapefrugt



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

GRUNDLAGT 1829



**VIN SPECIALISTEN**

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN