

Vinoplevelser

L'Hospitalitas

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 udbytter 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!

Hospitalitas er Gérard Bertrands prestigevin. Markerne ligger på toppen af La Clape ved slottet, Hospitalet. Mikroklimaet på dette sted er helt specielt, da de stejle klipper beskytter vinstokkene mod den skrappe vind fra nord. Dette kombineret med jordbunden, som består af ler, grus, sten og fossiler, giver de perfekte forhold for vindyrkning.

Leverandør

Gerard Bertrand

Land

Frankrig

Område

Sydfrankrig

Underområde

Coteaux du Languedoc la Clape

Type/Farve

Rødvin

Drue

10% Grenache Noir
50% Syrah
40% Mourvèdre

Dyrkning

Traditionel

Riedel glas

Syrah

Serveringsforslag

Mørkt kød
Oste - kraftige
Vildt
Krydrede retter

Vinifikation

Når druerne er plukket, bringes de til vineriet i små kurve, for at undgå, at gæringen går i gang før tid. I vineriet sorteres druerne igen, før de lægges på temperaturkontrollerede ståltonke. Her gæres Syrah ud ved Macération Carbonic, mens Mourvèdre gæres på traditionel vis. Vinen sammenstikkes og lægges på 225 liters nye egetræsfade hvor den får lov at lagre i 12 måneder, inden den flaskes ufiltreret.

Smagekommentarer

Tæt, sort farve. I duften finder man først toner af brombær og blåbær, som senere går over i krydderier og egetræ. Smagen er først lidt lukket, men man fornemmer klart frugten under de fede tanniner



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN