

# Vinoplevelser

## Le Viala

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!

Gérard Bertrand henter druerne til Le Viala fra en lille parcel på Château Laville Bertrou, hvor vinstokkene er betydeligt ældre, og hvor jordbunden hovedsagligt består af mergelsten. Vinstokkenes høje alder samt den meget hårde undergrund, hvor stokkene har svært ved at etablere sig, er begge med til at holde udbyttet nede til gengæld for en mere koncentreret og sukkerholdig druemost.

Resultatet er en meget intens vin med en høj smagskompleksitet, som ville have godt af minimum fem år i vinkælderen, og gerne længere, inden man trækker proppen op.

**Leverandør**  
Gerard Bertrand

**Land**  
Frankrig

**Område**  
Sydfrankrig

**Underområde**  
Minervois

**Type/Farve**  
Rødvin

**Drue**  
Syrah  
Carignan  
Grenache

**Dyrkning**  
Traditionel

**Riedel glas**  
Syrah

**Serveringsforslag**  
Mørkt kød  
Bøf (på grillen)

**Vinifikation**  
Syrah og Carignan lægges på ståltanke, hvor de gennemgår carbonic maceration. Grenache lægges derimod på cementtanke, hvor den gennemgår en klassisk alkoholisk gæring ved ca. 28 grader. Efterfølgende gennemgår vinen den malolaktiske gæring, inden den endelige vin stikkes sammen af de forskellige druetyper og lægges på egetræsfade i 12 måneder. Vinen tappes efterfølgende på flaske uden filtrering eller klaring, hvorefter den får lov til at lagre i yderligere 12 måneder, inden den frigives til salg.

**Smagekommentarer**  
Duften har toner af brombær, solbær, hindbær og violer. Smagen er fyldig med medium+ modne tanniner og en lang



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

GRUNDLAGT 1829



**VIN SPECIALISTEN**

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN