

# Vinoplevelser

## Chateau la Sauvageonne Rouge

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 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!

Château la Sauvageonne nyder godt af et nærmest perfekt terroir, hvor vinmarkerne er højt beliggende på vestvendte skrånninger. Jordbunden består af hård rød skifer, og dette - kombineret med vinmarkernes høje beliggenhed - giver en vin med masser af fylde og intensitet, tilsat elegante tanniner og en vis mineralitet. Parker har beskrevet La Sauvageonnes personlighed som værende à la Côte Rôtie, mens andre skribenter beskriver dens tanniner som værende meget i stil med Bordeaux's venstrebreds vine. Sandheden er nok tættere på Côte Rôtie end Bordeaux, men disse udsagn understreger La Sauvageonnes meget fine tanniner som tilbringer den en hvis kølighed og elegance. Pica Broca betyder gamle stokke, hvilket henviser til, at druerne til denne vin er høstet fra en højere liggende parcel, hvor stokkene er ældre, og druerne er høstet med en større modenhed og et mindre udbytte.

**Leverandør**  
Gerard Bertrand

**Land**  
Frankrig

**Område**  
Sydfrankrig

**Type/Farve**  
Rødvin

**Drue**  
Grenache Noir

**Fadlagring**  
12 - 16 mdr.

**Dyrkning**  
Traditionel

**Riedel glas**  
Syrah

**Serveringsforslag**  
Mørkt kød  
Simreretter

**Vinifikation**  
Traditionel med gæring på temperaturkontrollerede tanke, hvor mosten ligger med skindkontakt i 20 - 25 dage, inden temperaturen hæves, og gæringen sættes i gang. Vinen lægges efterfølgende på 225 liters egetræsfade, hvor den gennemfører sin malolaktiske gæring og lagrer yderligere i 12 - 16 måneder.

**Smagekommentarer**  
Duften har toner af mørke kirsebær, peber og brombær, tilsat meget diskrete toner af egetræ. Smagen er fyldig med en flot mineralitet og forholdsvis fine men modne tanniner.

**Alkohol**  
15,50%

**Proptype**  
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN