

Vinoplevelser

Sauvageonne Grand Vin 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 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!

Chateau la Sauvageonne nyder godt af et nærmest perfekt terroir, hvor vinmarkerne ligger højt på vestvendte skrånninger. Jordbunden består af hård rød skifer, og dette - kombineret med vinmarkernes høje beliggenhed - giver en vin med fylde, intensitet, elegante tanniner og en lækker mineralsk eftersmag.

Parker har beskrevet Sauvageonnes personlighed som à la Côte Rôtie, mens andre skribenter beskriver dens tanniner som à la Bordeaux's venstrebredsvine. Sandheden er nok tættere på Côte Rôtie end Bordeaux, men disse udsagn understreger vinens meget fine tanniner, som giver en vis kølighed og elegance.

Château la Sauvageonne Grand Vin er - som Gérard Bertrand selv beskriver den - et mix, dels mellem et ekstraordinært terroir på Terrasse du Larzac, hvis tætte beliggenhed på havet giver et køligere mikroklima og dermed også en længere phenolisk modning og et højere syreindhold, dels en ekstraordinær winemaking hvor hver enkelt parcel udskilles og vinificeres separat før den endelige assemblage.

Leverandør
Gerard Bertrand

Land
Frankrig

Område
Sydfrankrig

Type/Farve
Rødvin

Drue
Carignan
Mourvèdre
Grenache

Fadlagring
12 mdr.

Dyrkning
Traditionel

Riedel glas
Syrah

Serveringsforslag
Krydrede retter

Vinifikation

En del af Syrah-druerne forbliver efter høsten i hele klaser, hvor de gennemgår en carbonic maceration for at få en mere umiddelbar frugt og et lavere indhold af tanniner. De resterende Syrah-druer afstilles sammen med Grenache og Carignan, før de gennemgår en traditionel alkoholisk gæring og overføres til egetræsfade, hvor de under deres 12 måneder ophold gennemgår en fuld malolaktisk gæring. Når fadlagringen er tilendebragt, klares vinen, inden den tappes på flaske.

Smagekommentarer

Duften har lette toner af ingefær, mørke bær og krydderier. Smagen har fine tanniner samt en fin medium syre, som holder vinen sammen og balancerer dens fylde fint.

Alkohol



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN