

Vinoplevelser

Grand Terroir Les Aspres

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 tidlige 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!

Ved foden af de franske Pyrenæer, i skyggen af bjerget Canigou, ligger det meget velansete vinområde Les Aspres. Før i tiden blev stierne og vejene i det umanerlige skønne terræn brugt af handelsfolk og de utallige pilgrimsrejsende på vej til Santiago de Compostela. Området giver de mest konsistente og komplekse vine i det sydlige Côtes du Roussillon. Det skyldes den varme sol som, kombineret med skifterjorden, holder på varmen om natten. Dermed forlænges druernes modning. Et fantastisk terroir, der giver vine med fantastiske lag-på-lag af frugt. Gerard Bertrand laver vinen på det klassiske Rhone-blend; Grenache, Syrah og Mourvèdre. Under høsten plukkes kun de perfekt modne druer fra udvalgte parceller.

Leverandør
Gerard Bertrand

Land
Frankrig

Område
Sydfrankrig

Underområde
Côtes du Roussillon
Village

Type/Farve
Rødvin

Druer
Syrah
Mourvèdre
Grenache

Fadlagring
9 mdr.

Dyrkning
Traditionel

Riedel glas
Syrah

Serveringsforslag
Mørkt kød
Vildt
Stegeretter

Vinifikation
Der foretages en grundig selektion af druerne i de forskellige parceller, før de bliver håndplukket og derefter bragt til vineriet. Efter ankomsten selekteres frugten igen, så kun de bedste bliver presset. Herefter sættes den alkoholiske gæring i gang. Mosten har ca. 3-4 ugers kontakt med drueskindet. 33% af vinen er lagret 9 måneder i franske egetræsfade. Resten er lagret i rustfrie ståltanke. Det giver yderligere friskhed til vinen.

Smagekommentarer
Gerard Bertrand har gjort det igen. Lige fra begyndelsen er vinen utrolig attraktiv og saftspændt. Frugten er rig og moden med en



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN