

Vinoplevelser

Code Rouge Cremant

Gerard Bertrand, AOP



Denne cuvée kommer udelukkende fra terroirer beliggende inden for Limoux oceaniske klima. Code Rouge er en hyldest til verdens første mousserende vin, lavet af munkene i Saint Hilaire Abbey nær Limoux. En Blanc de blancs lavet af Chardonnay, Chenin og Mauzac. Vinen har stor finesse og elegance og karakteriserer terroiren. Denne Cuvée har alle de traditionelle træk ved Gérard Bertrands vine: Flaskens symbolske røde farve og alfa- og omega-symbolerne, der symboliserer den endeløse naturcyklus, der inspirerede sit navn Brut Eternel.

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 businessmen". 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 Villemaïou, 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 ikke mindre end 280 ha vinmarker, fordelt over regioner som Corbières, Minervois og Côteaux de Languedoc. 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 nu at repræsentere Gérard Bertrands storslåede vine i Danmark. Vine, der i Frankrig er listet på en stor del af landets trestjernede restauranter!

Leverandør
Gerard Bertrand

Land
Frankrig

Område
Sydfrankrig

Underområde
Limoux

Type/Farve
Champagne/
mousserende

Drue
Chardonnay
Chenin Blanc
Mauzac

Dyrkning
Økologisk

Serveringsforslag
Apéritif
Fisk - lys
Salater

Smagekommentarer
Farven er lys, en næsten krystallinsk farve med fine bobler. Duften er blomstret med noter af pære, citrusfrugter og friske frugter. Smagen er frisk og mineral på ganen. Code Rouge er en fin, elegant og raffineret vin.

Alkohol
13,00%

Proptype
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN