

# Vinoplevelser

## Condrieu, 3/4 ltr.

Delas Freres, Clos Boucher



Rhône er Frankrigs «Best Buy» vinområde nr. 1. Områdets meget seriøse vinproducenter har ikke gennemført de samme høje prisstigninger som deres kolleger i Bourgogne og Bordeaux. Samtidig har Rhône et stabilt klima, der mere end sjældent giver problemer med udvandede vine p.g.a. regn under høsten. Delas Frères, grundlagt i 1835, blev i 1977 overtaget af det anerkendte Champagnehus, Champagne Deutz. Med en god kapitalindsprøjtning har vinhuset i løbet af en årrække bl.a. fornyet al vinifikationsudstyret, så huset i dag fremstår som et af de mest moderne vinerier i Rhônedalen. Endvidere er husets kapacitet udvidet for at kunne imødekomme den stadigt stigende efterspørgsel, hvilket også har bevirket, at på trods af husets mange besiddelser af vinmarker i nogle af Rhônedalens mest berømte kommuner, opkøber man nu også en vis mængde druer fra de mest kvalitetsbevidste vinavlere i området. I dag regnes huset blandt Rhône's top 10 producenter, - ikke mindst på grund af firmaets superdygtige winemaker, Jacques Grange, der om nogen har fået skrevet vinhuset ind i stjernernes vinbog! Der har været dyrket vin i Condrieu i årtusinder, men det er først gennem de sidste 30 år, man for alvor har fået øjnene op for den til tider ekstreme kvalitet, som de bedste vinbønder i distriktet formår at frembringe. Netop denne opdagelse af distriktets høje kvalitet har fået priserne til at stige betragteligt. Dette har fået flere og flere vinbønder til at opdyrke ellers tidligere nedlagte vinmarker, så arealet i dag tæller 100 ha. Delas Frères Clos Boucher grænser umiddelbart op til Chateau Grillet, og marken nyder godt af sin sydlige eksponering. Vinen fremstilles kun i de bedste årgange, og her er produktionen begrænset til sølle 6.500-7.000 flasker.

**Leverandør**  
Delas Freres

**Land**  
Frankrig

**Område**  
Rhône

**Underområde**  
Condrieu

**Type/Farve**  
Hvidvin

**Drue**  
100% Viognier

**Dyrkning**  
Traditionel

**Serveringsforslag**  
Fjerkræ  
Fisk - fede

**Vinifikation**  
Når druerne er presset, gæres mosten ud på egetræsfade, hvoraf maksimalt 20% er nye. Efterfølgende forbliver vinen på fade, hvor anden gæringen også finder sted, i 8 måneder. Herefter filtreres den let og tappes på flaske.

**Smagekommentarer**  
En intens duft med pære og tropisk frugt. Smagen er meget koncentreret med et væld af nuancer, der munder ud i en meget lang og vedvarende eftersmag.

**Alkohol**  
14,50%

**Proptype**  
Kork



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

GRUNDLAGT 1829



**VIN SPECIALISTEN**

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN