



## FAKTA

Rosé vin  
Drue(r): 4% Mourvedre, 8% Syrah, 28%  
Cinsault, 60% Grenache  
Lagring: Ståltank  
Alkohol: 13.0%  
Skruelåg: Nej  
Varenummer: 01121132445  
Anbefales til:



## 2024 BY. OTT Rose ØKO

### Selection Ott, Côtes de Provence

#### Distriktet

Provence er helt klart et af de ældste vindyrkningsområder i Frankrig, idet grækerne allerede dyrkede vin her ca. 600 år f. Kr. AOC Côtes de Provence breder sig over en stor del af Provence området i Var- og Bouches-du-Rhône departementerne samt en lille enklave i Alpes-Maritimes departement. Kun 20.300 ha. ganske nøje definerede vinmarker hører til i denne meget populære klassifikation, som er mest kendt for sine rosévine. Siden 2005 har man defineret 5 subzoner (såkaldte DGC'er under AOC Côtes de Provence), med hver sin stil, nemlig Côtes de Provence Sainte-Victoire, Côtes de Provence Fréjus, Côtes de Provence La Londe, Côtes de Provence Pierrefeu og Côtes de Provence Notre-Dame des Anges (siden 2019).

Distriktets milde klima, påvirkningen af Middelhavet, begrænsede regnmængder (bortset fra efteråret, hvor der kan dannes en del tordenbyger) samt lokale jordbundsforhold med aflejringer af sandsten, kalk og sand, giver perfekte forhold til vindyrkning. Ikke mindre end ca. 38 kooperativer og 352 private vinhuse producerer vine i Côtes de Provence, hovedsageligt på Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Tibouren, Syrah for de røde og rosé'er samt Clairette, Rolle (Vermentino), Sémillon og Ugni Blanc for de hvide.

#### Producenten

Ott er først og fremmest navnet på familien som grundlagde det mest prestigefyldte vinhus i Provence - Domaines Ott, og ikke mindst den franskknydige vil nok bemærke, at "Domaines" her skrives med "s" i slutningen og altså indikerer flertal. Domaines Ott består nemlig af tre forskellige, selvstændige ejendomme: Château Romassan i AOP Bandol samt Château de Selle og Clos Mireille i AOP Côtes de Provence.

Tilbage i 1896 indledte den unge agronom-uddannede Marcel Ott fra Alsace en rundrejse til Frankrigs vinområder, hvor han dygtiggjorde sig indenfor vinproduktion. Rejsen endte slutteligt i Provence, og i 1912 fandt han en ejendom, Château de Selle ved Draguignan, som virkelig inspirerede ham, og som han efterfølgende erhvervede. I 1930 købte han Clos Mireille ved Brégançon, og endelig i 1956 blev Château Romassan i Bandol lagt til familiens portefølje af fornemme ejendomme.

Marcel Ott havde fra starten en målrettet ambition om at skabe de ypperste Provence-vine af ædle druesorter, og han var på mange måder en sand foregangsmand i området, hvilket bl.a. også betød, at udelukkende organisk gødning skulle anvendes på vinmarkerne, og at vinene skulle gæres med druernes egne naturlige gærceller.

I 2004 overtog Champagne Louis Roederer hovedparten af Domaines Ott - dels for at sikre vinhuset en langsigtet fremtid, dels for at fastholde positionen som den mest prestigefulde producent i Provence. Ott-familien er dog fortsat i front i forhold til den daglige ledelse, aktuelt repræsenteret ved Jean-François Ott, som er 4. generation i Domaines Ott.

#### Produktet

"By Ott" er en ny vin fra Domaine Ott. Roséen er sammensat af Grenache (60-70%), Cinsault (20-30%), Syrah (6-10%) og Mourvèdre (ca. 4%), som hovedsageligt kommer fra to af Domaines Otts ejendomme i Côtes de Provence: Château Mireille og Château de Selle. Den er vinificeret af Domaine Otts erfarne team i Château de Selles nye kældre.

Efter en total afstikning og en skånsom masning får druerne lov at ligge i tank natten over, inden skindet (som giver farven) og kernerne bliver presset fra. Processen foregår separat, da høsttidspunktet varierer efter druesort. Gæringen sættes i gang på ståltanke og sammenstikningen foretages efter endt gæring. Her er det harmonien mellem friskhed og kompleksitet, som prioriteres.

Rosé "By Ott" har Côtes de Provences-vines klassiske, blanke rød-orange farve. I duften finder man nuancer af hvide ferskner, abrikoser, passionsfrugt og mangoer. Smagen er sprød og liflig med nogle af de samme frugtoner som i duften, men også eksotiske toner af citrus og milde krydderier (kanel og kardemomme). Den slutter meget harmonisk og elegant, lige til at nyde. Prøv den til det kolde bord, gerne med fisk eller skaldyr, til fjerkræ, hvidt kød eller til provencalske og eksotiske retter.

