2025 CH ROMASSAN ROSE ØKO

Bandol, Domaines Ott

FAKTA
Rosé vin
Drue(r): 2% Syrah, 22% Cinsault, 22% Grenache, 54% Mourvedre
Lagring: Ståltank
Alkohol: 14.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 01125032535
Anbefales til:

Distriktet
AOC Bandol er med sine ca. 1.600 ha. vinmarker et af de absolut mest anerkendte vindistrikter i Provence, beliggende mellem Marseille og Toulon. Selve distriktet breder sig omkring byen Bandol og på 7 andre kommuner i området, langs kysten og i baglandet. Distriktet producerer ikke mindre end 70% fremragende rosévine, men det er de røde (ca. 25% af produktionen), som betragtes som Bandols største specialitet. For begge typer vine er en bestemt drue afgørende, nemlig Mourvèdre (min. 50% og op til 95% i de røde). Er man fan af rød- eller rosévine lavet på denne druesort, kan man ganske enkelt ikke undgå Bandol. Ingen andre steder i verden giver jordbundsforhold og klima bedre vækstbetingelser til denne ellers ret vanskelige drue.

En ret stor diversitet i både landskabet og jordbunden, med en dominans af forskellige kalktyper og mergel, giver mulighed for mange stilarter. Det udnytter ca. 63 selvstændige vinhuse (60% af produktionen) samt 2 kooperativer (som samler ikke mindre end 350 vindyrkere) fuldt ud. Rosévinene er i eliteklassen af provencalske rosévine, med masser af friskhed, finesse, krydderi, struktur, kompleksitet og gemmepotentiale. De røde er enestående, med stor koncentration, styrke, og med alderen får de en sjælden harmoni og aromatisk kompleksitet. Også de hvide (kun 5%) fortjener interesse, især når de kommer fra topproducenter, som forstår at udnytte de nordvendte skråninger, hvor grønne druer som Clairette, Bourboulenc og Ugni Blanc har det bedst, og giver vine med mere stor blomster- og frugtaroma og en sjælden finesse.

Producenten
Ott er først og fremmest navnet på familien som grundlagde det mest prestigefyldte vinhus i Provence - Domaines Ott, og ikke mindst den franskkyndige 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 prestigiøse 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
Château Romassan ligger midt i distriktet Bandol, i den vestlige del af Var departementet. Undergrunden her består hovedsageligt af mergel, sandsten og kalkaflejringer som kombineret med områdets ganske særlige klima med masser af sol og varme, men også kølige vinde fra Middelhavet, giver meget gunstige forhold til vindyrkning. I dag råder man over 70 ha. vinmarker på Château Romassan beplantet med Mourvèdre, Cinsault, Grenache og Syrah.

Château Romassan Rosé er sammensat af 50-60% Mourvèdre, 20-25% Cinsault, 20-25% Grenache og en smule Syrah. Det giver en meget aromatisk, kompleks og harmonisk rosévin. Den er først ret blød og frugtrig i munden, med sprøde toner af citrusfrugter og hvide ferskner, men ret hurtigt udvikler den en struktureret og krydret smag, med nuancer af friskplukkede røde bær - klassisk for Bandol rosé og ikke mindst for Ott. Den efterlader en vedvarende og harmonisk eftersmag.

Dens sprødhed og rene stil gør den perfekt til fisk eller fjerkræ i sauce, eksotiske retter med skaldyr eller kalv. Den bør ikke serveres for kold - 10-12 grader er den ideelle temperatur.