DEPUIS 1544

CHÂTEAU MAUCOIL

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

2020 CHATEAUNEUF-DU-PAPE ØKO

Château Maucoil

FAKTA

Rødvin
Drue(r): 10% Cinsault, 15% Mourvedre, 15% Syrah, 60% Grenache
Alkohol: 15.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 03813512045
Anbefales til:

Distriktet
Selvom det kan være svært at adskille historien fra legenden, ser det ud til, at dyrkningen af de første vine i området blev sat i gang af paverne i Avignon i begyndelsen af 1300-tallet og især af Pave Clement V (født i Bordeaux) og Pave Jean XXII. Oprindeligt var det først og fremmest hvidvine, der produceredes på skråningen, som lå ved Châteauneuf-Calcernier – pavens ferieslot i nærheden af byen Avignon. Efterhånden overtog rødvinene førstepladsen, og ligesom Hermitage rødvinene i starten blev brugt til at "forbedre" Bordeauxvinene med, blev Châteauneuf-vinene blandet med Bourgognevinene for at give dem mere styrke. I dag omfatter AOC/AOP-distriktet ca. 3.130 ha. vinmarker.

Châteauneuf-du-Papes rødvine må produceres på 13 forskellige druer efter lovgivningen. Sammensætningen af druerne i vinen er sammen med fremstillingen og jordbundsforholdene den vigtigste faktor for kvaliteten. Druer som Grenache, Syrah, Mourvèdre og Cinsault er dem, som giver de bedste kvaliteter. I dag udgør rødvinene ca. 93 % af produktionen, men de få hvidvine som findes, er nogle af de mest interessante hvidvine i Frankrig. De laves hovedsageligt på Grenache Blanc, Clairette, Roussane og Bourboulenc. I dag er 33% af vinmarkerne i AOC'en dyrket økologisk - mod ca. 14% i resten af vinmarkerne i Frankrig.

Producenten
Château Maucoil ligger ca. 3 km. nord for selve landsbyen Châteauneuf-du-Pape. Dets historie går helt tilbage til romerne, som anlagde garnisonslejr her pga. stedets vandkilde og beliggenheden nær Via Agrippa (romersk netværk af veje). Vinproduktionen på Château Maucoil startede i det 17. årh., og siden da har adskillige familier været ejere af slottet. Familien Arnaud overtog slottet i 1995, og ejede det frem til 2022, hvor det blev købt af den meget velansete kollega i Châteauneuf-du-Pape, Domaine Duseigneur, som er specialister i biodynamisk dyrkning.

Château Maucoil består af 25 ha. marker i Châteauneuf-du-Pape foruden 18 ha. i Côtes du Rhône Villages, og huset er blandt de få producenter, der dyrker samtlige 13 tilladte druesorter (i Châteauneuf-du-Pape). Markerne er opdelt i flere parceller, hvilket betyder, at man dyrker vin på alle tre klassiske jordbundstyper i Chateauneuf-du-Pape: Lag af runde aflejringssten, en blanding af ”graves” (små sten), ler og sand samt dyb, sandholdig jord. Denne diversitet afspejler sig i vinenes udtalte komplekse karakterer.

Man har i flere generationer kun anvendt naturlig gødning (får- og heste gødning samt tangbaserede gødningsprodukter), og i 2011 overgik man til kontrolleret økologisk dyrkning. Fra årgang 2014 er alle vine fra Château Maucoil derfor certificeret økologiske, og under de nye ejere vil man sandsynligvis gå et skridt videre og overgå til biodynamisk produktion.

Produktet
Châteauneuf-du-Pape er lavet på økologiskdyrkede druer (Grenache, Syrah, Mourvèdre og Cinsault) fra forskellige parceller på slottet, som høstes manuelt ved optimal modning. Man gennemfører en grundig selektering både ved plukningen og ved ankomsten til kælderen. Nogle af vinstokkene er over 80 år gamle, men til netop denne vine vælger man druer fra nogle af de yngre vinstokke, for at prioritere frugten og finessen i vinen. Gæringen foregår separat for hver druesort og hver parcel, på åbne gæringskar. Derefter bliver vinen modnet i 10-12 måneder på fad. Sammenstikningen af de forskellige vine foregår umiddelbar før aftapningen.

Flot, blank, intens, rubinrød farve. I duften er vinen mere på den delikate end den kraftige side, med nuancer af sorte bær og sarte toner af hvid peber. Smagen er klassisk Châteauneuf med frugtrige toner af mørk kirsebær, blommer og engelsk lakrids og milde krydderier til sidst. Den slutter med god velour og finesse samtidigt. Vinen vil f.eks. matche grillretter med vildt, okse, lam eller svinekød men også middelhavs-inspirerede risottoer og pastaretter. Serveres ved 16-18°C.

NATUR · KVALITET · FREMTID · RESPEKT

VINOBLE