



ROTEM & MOUNIR SAOUMA

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Grenache Noir

Lagring: 36 mdr. på træfade uden omstikning.

Alkohol: 14.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 02706011735

Anbefales til:



2017 CHATEAUNEUF DU PAPE ROUGE

Arioso, Rotem & Mounir Saouma

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 feriested i nærheden af byen Avignon. Efterhånden overtog rødvine førstepladsen, og ligesom Hermitage rødvine i starten blev brugt til at "forbedre" Bordeauxvine med, blev Châteauneuf-vine blandet med Bourgognevine 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 rødvine 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

Bag "Clos Saouma" i Châteauneuf-du-Pape finder man Rotem og Mounir Saouma, og som siden 1999 også har produceret Bourgognevine af en ganske særlig karat i deres (første) firma - "Lucien le Moine" i Beaune. Før købet af markerne i Châteauneuf-du-Pape havde tanken om selv at eje vinmarker og dyrke druer gennem længere tid strejft Rotem og Mounir, men muligheden for at købe vinmarker i Bourgogne opstår sjældent, og priserne har efterhånden karakter af utilnærmelighed (!), når endelig en parcel bliver sat til salg. I 2007 besluttede de sig derfor for at lede efter vinmarker i Châteauneuf-du-Pape, som er det område uden for Bourgogne, de har størst veneration for. Hjulpet af et par af deres venner i området, fandt de i 2009 2 ha. til salg af vinmarken Pignan, nær Rayas i Courthézon - i et af de bedste områder i Châteauneuf-du-Pape. Lidt senere lykkedes det at købe yderligere fire såkaldte lieux-dits (parceller med eget navn), således at ejendommen i dag er på i alt 6 ha.

En ejendom med vinficerings- og modningsfaciliteter blev fundet i Sérignan-du-Comtat, nær byen Orange i AOP Côtes-du-Rhône, hvortil også hører 9 ha. omkringliggende jord, som Rotem og Mounir har beplantet med ikke mindre end 11 forskellige druesorter. Disse druer er grundlaget for Inopia Blanc og Inopia Rouge, der laves efter den samme succesrige opskrift, som de anvender over for alle deres øvrige vine: Skrap selektering af druer, 7-10 dages kold macerering, fadgæring, sen og langstrakt malolaktisk gæring, lang modningsperiode (20 måneder) på deres lie (bundfald) i fade af 228 eller 500 l., ingen omstikning, minimal tilsætning af svovl, ingen klaring, filtrering eller pumpning.

Mounir og Rotem er helt klart fortalere for økologi men er blot ikke tilhængere af certifikater, hvilket Mounir udtrykker således: "We do our work with LOT OF LOVE FOR NATURE, no herbicide, no insecticide, we do our compost etc., but no certificate"...!

Produktet

Arioso er udelukkende lavet på druen Grenache Noir som kommer 100% fra Clos Saoumas parcel på "lieu dit" Pignan. Stedet er kendt for at producere vine med stor finesse og sprøhed, derfor vinen navn "Arioso", som betyder syngende eller luftig i musikens verden! Druerne er mast uden afstikning og efter en 11 dages koldmacerering på tank lader man den alkoholiske gæring starte naturligt, uden tilsætning af gær. Efter ca. 10 dages gæring lader man "vin de goutte" løbe af sig selv og resten af masken presses skånsomt i en lodret presse. Efter presning bliver mosten fyldt direkte på fade af eg fra Jupilles-skoven i Loire og fadene bliver flyttet i et koldere sted i kælderen, så den malolaktiske gæring ikke starter for tidligt. Den må gerne starte når sommeren efter høsten kommer. Vinen får en modning på 36 måneder uden omstikning.

Vinen har en meget mørk, rubinrød farve. Duften er stadig meget lukket, men med iltning i glasset fornemmer man dybe og komplekse frugtnuancer af mørke bær, lakrids og klassiske krydderier, men også mere friske toner af røde bær (ribs) til sidst. Trækarakteren kommer stadig meget frem. Smagen er stadig voldsom og upoleret, domineret af tannin, men kompleksitet og dybden er der. Vinen kræver tid! Da vinen er aftappet direkte fra fad uden klaring eller filtrering, kan den indeholde lidt bundfald og tryk, hvorfor det er vigtigt at dekantere/ilte vinen inden servering.



Antonio Galloni
presents
vinous
explore all things wine
97/100 pts

Wine & Spirits
95/100 pts

Wine Spectator
96/100 pts

VINOBLE