ROTEM & MOUNIR SAOUMA

2019 CHATEAUNEUF DU PAPE ROUGE

Omnia, Rotem & Mounir Saouma

FAKTA
Rødvin
Drue(r): 5% Syrah, 25% Mourvedre, 70% Grenache
Lagring: 18 mdr. på træfade (500 l.), store fade + cement.
Alkohol: 14.5%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 02705911935
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
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 strejfet 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 vinificerings- 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
Omnia, Châteauneuf-du-Pape Rouge er en sammensætning af vine fra de forskellige parceller på ejendommen, Pignan, Les Grès, Cabrières, Pied de Beau og les Serres. Det er Grenache som dominerer (70%), men vinen er også lavet på Syrah, Mourvèdre m.fl. Druerne er mast uden afstilkning og efter en 10 dages koldmaceration på tank lader man den alkoholiske gæring starte naturligt, uden tilsætning af gær. Efter ca. 10 dages gæring lader man ”vin de goutte” løbe fra 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 24 måneder uden omstikning.

Vinen har en meget dyb, blank farve og i duften fornemmer man friskhed og aroma, som uden tvivl er blevet forstærket af den koldmacerering, vinen har gennemgået. I smagen har den Châteauneuf du Papes kraftige og kødfulde side men også en god portion sprødhed og finesse, som helt klart vil udvikle sig. Det er stadig en bombe i sin ungdom, men alderen vil afrunde den. 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.

Wine Spectator
94/100 pts