

FAKTA

Rødvin
 Drue(r): 100% Syrah
 Lagring: 18 mdr. på nye franske barriques (225 l.)
 Alkohol: 13.0%
 Skruelåg: Nej
 Varenummer: 02717712035
 Anbefales til:



2020 CÔTE-RÔTIE BONNIVIÈRE

Caves Yves Cuilleron

Distriktet

Côte Rôtie er såvel det ældste vinområde som den nordligste appellation i Côtes du Rhône. Distriktets ca. 320 ha. vinmarker ligger ved byen Vienne på Rhône-flodens højre bred og omfatter 3 kommuner: Ampuis, Saint-Cyr-sur-Rhône og Tupins-Sémons. Her finder man imponerende stejle vinmarker (180-325 m.o.h.), som nærmest forbyder alt andet end håndarbejde, og som kræver anlæggelse af terrasser (i området kaldt cheys). Områdets opdeling mellem Côte Brune og Côte Blonde havde oprindeligt ikke noget med vinenes kvalitet at gøre, men stammer fra dengang, hvor områdets eneste jordbesidder delte markerne mellem sine to døtre, hvor den ene havde lyst hår og den anden brunt hår. Men i dag finder man dog som regel mere kraft i vinene fra Côte Brune end i dem fra Côte Blonde, som ofte er mere delikate.

Områdets jordbund består næsten kun af ren schist (skifer og granit), og da markerne vender mod øst, får de meget sollys. Området producerer udelukkende rødvine på Syrah-drue, dog med en mulighed for at tilsætte op til 20% af hvidvinsdrue Viognier. Vinene fra Côte Rôtie hører ubestrideligt til blandt de største og fornemmeste rødvine i Frankrig.

Producenten

Blandt producenterne i Nordrhône anses Yves Cuilleron for at være en af de absolut allerbedste. Familieejendommen i Saint-Joseph blev grundlagt i 1920, og Yves Cuilleron overtog i 1987 roret efter sin onkel (dengang med ca. 20 ha.). I 1992 lod han et helt nyt domicil bygge samme sted, og han har sidenhen i flere omgange udvidet og fornyet dette.

Ejendommen består i dag af 75 ha. som er fordelt i Côte Rôtie, Condrieu, St. Joseph, Crozes-Hermitage, Saint-Péray, Cornas samt IGP Collines-Rhodaniennes. Yves Cuilleron har aldrig været tilhænger af ekstreme filosofier i sit arbejde i vinmarkerne. Spørger man, om han dyrker sine vinstokke konventionelt, økologisk eller biodynamisk, er svaret "nej" til det hele. "Min filosofi er enkel: At producere de bedste og de sundeste druer som muligt, ved at bruge mine øjne, min fornuft og min erfaring, i respekt for naturen", siger han.

I over 20 år har han således ikke brugt kemi til insektbekæmpelse, men derimod teknikken "seksuel forvirring", som ofte er anvendt i økologisk produktion. På vinmarker, hvor jordarbejde er muligt (ca. 30 ha.), bruges ikke ukrudtsmidler. Der pløjes kun i begrænset omfang, og græsset får lov at gro mellem rækkerne. På terrasserne (ca. 29 ha.), hvor jordarbejde kan betyde, at jorden skyller væk ved regn, bruges miljøvenlige ukrudtsmidler. Kunstgødning er bandlyst i alle vinmarkerne. "Håndarbejde er vigtig i vinmarkerne. Den bedste måde at undgå sygdomsangreb på, er at begrænse produktionen, tynde ud i grene og blade, give vinstokkene mere luft", udtrykker Yves Cuilleron videre.

Produktet

Côte Rôtie "Bonnivières" laves på Syrah fra Cuillerons parcel af samme navn - anlagt på terrasser, som vender mod øst, og som har den egenskab at kunne holde på køligheden, noget som i kombination med nogle af de ældste vinstokke på ejendommen, giver meget delikate og komplekse vine. Undergrunden af ren skiffer er klassisk for den nordlige del af Côte Rôtie, og dette giver både "præcise" og mineralske vine.

Høsten foregår manuelt, og en kraftig selektering af druerne foretages ved ankomsten til kælder. Man foretager en delvis afstilkning, og gæringen (med druernes naturlige gærkultur) varer i ca. 3 uger i åbne gæringskar, med daglige omrøringer og temperaturkontrol. Derefter gennemgår vinen en malolaktisk gæring på 228 l. franske egetræsfade. Modningen sker derefter på nye træfade af samme type i 18 måneder.

Stilen er både koncentreret og dyb i denne vin - ikke mindst i dens ungdom, hvor den virker en smule lukket. Med god iltning på karaffel - og især efter 4-5 år i kælder - afslører vinen lækre nuancer af mørke bær, sort peber, trøfler, violer og cedertræ. Den har masser af koncentration og tannin i smagen, men man fornemmer også god finesse, frugt og charme bag det hele. En god mineralitet og velour giver en meget eksotisk og kompleks vin. Server den til vildt, rødt kød eller til lam med mørke saucer.

