

### FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 25% Bourboulenc, 25% Clairette, 50%

Grenache Blanc/Garnacha blanca

Lagring: 12 Mdr på stål

Alkohol: 13.5%

Syreindhold: 3,21 g/L

Restsukker: 0,05 g/L

Skuelåg: Nej

Varenummer: 02736122435

Anbefales til:



## 2024 CÔTES DU RHÔNE VILLAGES BLANC, ØKO

### Château Maucoil

#### Distriktet

Vinene fra Rhône-dalen har i de seneste år oplevet en sand opblomstring, som helt klart skyldes nogle seriøse producenters forståelse for, at det bedste våben i den globale konkurrence er kvalitet. Gunstige klimatiske forhold samt større brug af de bedste druesorter som Grenache, Cinsault og især Syrah er nogle af de faktorer, som har været med til at gøre vinene fra Rhône mere populære. Det er samtidig et område, som endnu ikke har været udsat for de store prisstigninger, som man fx har set i Bordeaux og Bourgogne.

Côtes du Rhône AOC/AOP (grundlagt i 1937) dækker formelt hele Rhône-regionen, men det er især i den sydlige del, at man finder "almindelige" Côtes du Rhône vine - bl.a. i udkanten af områder som Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Vacqueyras samt på den vestlige side af Rhônefloden. Côtes du Rhône AOC/AOP omfatter 171 kommuner (i alt ca. 30.000 ha. vinmarker) fordelt på 6 forskellige départements (Ardèche, Drôme, Gard, Loire, Rhône og Vaucluse), og den store geografiske spredning samt ikke mindre end 23 tilladte druesorter, kan ikke undgå at betyde stor diversitet i vinenes stil og kvalitet. Côtes du Rhône AOC/AOP producerer 86% rødvine, 8% rosévine og 6% hvidvine.

#### 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 Châteauneuf-du-Pape: Lag af runde aflejningssten, 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

Druerne til denne charmerende hvidvin kommer fra de lidt yngre vinstokke på Château Maucoil. Jordbunden består her af ler og kalksten, hvilket er optimalt for de to druesorter, som vinen er lavet på - Grenache Blanc og Clairette.

Druerne høstes manuelt og om natten for at bevare friskheden og de delikate aromaer, hvorefter de afstilles og presses skånsomt. Gæringen foretages i rustfrie ståltanke og ved en kontrolleret og kølig temperatur på 16 °C. Efterfølgende lages vinen i de samme tanke og på bærmen for yderligere at tilføre friskhed og aroma.

Smuk, klar og lysgylden farve med grønlig glimt. Duften byder på en delikat og kompleks sammensætning af florale og dæmpede eksotiske noter samt et diskret og let-aromatisk strejf af urter. Smagen er frisk, fyldig og harmonisk og afslutter med en god og livgivende syre, der gør vinen særdeles velegnet til at ledsage god gastronomi - herunder ikke mindst retter med lyst fjerkræ og grillet fisk. Ikke for kraftige oste vil den også fint kunne ledsage. Servér vinen ved ca. 10 °C.

