

FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Marsanne

Alkohol: 12.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 02719922435

Anbefales til:



2024 CROZES HERMITAGE LES ROUSSES

Blanc, Caves Yves Cuilleron

Distriktet

Crozes-Hermitage er med sine ca. 1.870 ha. vinmarker det nordlige Rhône's største vindistrikt og strækker sig på flodens venstre bred mellem byerne Tain og Romans i ikke mindre end 11 kommuner i Drôme-départementet. Markerne vender mod syd og øst og omringer Hermitage-bjerget. Flere af vinmarkerne er anlagt i terrasser og over dem ligger ruinerne af tårne, der vidner om fortidens overherredømme.

Rødvine i dette område (90%) produceres udelukkende på Syrah-drue, (dog er det tilladt at anvende 15% Marsanne eller Roussane), mens de hvide (10%) produceres på druerne Rousanne og Marsanne. Røde Crozes-Hermitage vine har godt af nogle få års lagring og udvikler flotte nuancer af røde frugter, læder og krydderier. Mange af dem fortjener en god iltning på karaffel inden servering. De hvide er ofte dejlig, forfriskende i deres ungdom og de bedste af dem modner ganske godt og får spændende aromaer af nødder og modne grapefrugter.

Producenten

Yves Cuilleron er 3. generation i familiefirmaet, som blev grundlagt i 1920 af hans bedstefar. Han overtog i 1987 roret efter sin onkel - dengang med 3,5 ha. i Condrieu og Saint-Joseph. Oprindeligt havde Yves Cuilleron ikke planer om, at han skulle "gå vinvejen", for som han udtrykker det: "For at være ærlig, så var jeg bestemt til mekanik, men det var uden at tage højde for min solide familieopvækst, hvor vin og mad havde en særlig plads". Så da der ikke var nogen til at efterfølge onklen, tøvede han alligevel ikke et sekund!

Yves Cuilleron har gennem alle årene fulgt en fasttømret filosofi i forhold til, hvordan han ville lave sine vine. De skulle være "100% hjemmelavede", og han har afvist færdiglavede tilgange og at kopiere andre. Han har derfor nøje overvåget hvert eneste trin i produktionsprocessen, fra vinstokken til aftapningen, og konstant gentænkt sin egen proces i jagten på den højeste kvalitet. Samtidig har han også forfulgt princippet: "Hold det så enkelt som muligt".

Det er hævet over enhver tvivl, at Yves Cuilleron er lykkedes med at frembringe den højeste kvalitet i sine vine, og han anses med rette for at være blandt de absolut ypperste producenter i den nordlige Rhône-dal. Han har dygtigt formået successivt at udbygge sin virksomhed, så det i dag fremstår som et helt igennem topmoderne vinhus og med hele 75 ha. marker fordelt i Côte-Rôtie, Condrieu, St. Joseph, Crozes-Hermitage, Saint-Péray, Cornas samt IGP Collines-Rhodaniennes.

I over 25 år har Yves Cuilleron ikke brugt kemi til insektbekæmpelse, men derimod teknikken "seksuel forvirring", som ofte er anvendt i økologisk produktion. Kunstgødning har også været bandlyst. Der pløjes kun i begrænset omfang, og græsset får lov at gro mellem rækkerne. På det seneste har han omlagt til kontrolleret økologisk dyrkning, og fra og med årgang 2025 forventes alle hans vine at være økologisk certificerede.

Produktet

Crozes-Hermitage Blanc "Les Rousses" er lavet på 100% Marsanne høstet på forskellige parceller i vinmarken "Malfondières" nær landsbyen Mercurol. Den stenholdige undergrund af dybe aflejringer giver altid meget friske, mineralske og præcise hvidvine. Hos Cuilleron laver man som regel en såkaldt "grøn høst", hvor de dårligt udviklede klaser fjernes i juli måned. Nogle dage inden høsten fjerner man bladene på vinstokkene for at give mere soleksponering til druerne og sikre en bedre modning. Vinen gæres med druerne egne gærceller på 50% brugte 228 l. træfade og 50% "foudre" (30 hl.). Derefter udføres den malolaktiske gæring og en modning på sit "lie" (bundfald) i 8 måneder uden omrøringer på de samme fade. Sammenstikningen af vinene fra de forskellige parceller foretages umiddelbart inden aftapning.

Vinen har en blank, let gylden farve med grønligt skær. Duften er delikat, med lækre, friske aromaer af hvide, vilde blomster, friske mandler, hvide ferskner og lidt abrikos. Kombinationen af druens tendens til eksotiske, frugtige toner og fedme, og terroirens meget mineralske stil, giver en sjælden harmoni og sprødhed. Vinen er klassisk for Yves Cuilleron: Spændstighed, koncentration og frem for alt finesse. Klasse! Server vinen til skaldyr og fisk.

