Domaine de la Métairie d'Alon

EMBELLIE SPARKLING ØKO

Extra Brut, Domaine Metairie d Alon

FAKTA

Mousseux
Drue(r): 30% Chardonnay, 70% Pinot Noir
Lagring: 2. gæring: Méthode Traditionnelle
Alkohol: 12.0%
Syreindhold: 4 g/L
Restsukker: 6 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 03828020035
Anbefales til:

Distriktet
Franske Vins Mousseux (VM) kan i princippet hente deres druer i alle vindistrikter i Frankrig, men de meste populære dyrkningsområder for druer til produktion af mousserende vine er Loire, Languedoc, Jura og Sydvestfrankrig. Druesorterne kan varierer meget og er dem, som er godkendte til dyrkning af Vins de France.

Vinificeringsteknikkerne går fra en tryktanksgæring (Cuve Close, Méthode Charmat) eller en flaske gæring (Méthode Traditionelle), alt efter producent. Den mest almindelig teknik er, at man laver en anden gæring på lukket tank af en "Vin de base" som indholder min. 8,5% alkohol, ved at tilsætte en sukkerlikør og selekteret gær. Vinen aftappes umiddelbar efter den har opnået et minimum tryk på 3 bar, men der er ingen krav for min. varighed af gæringen. Der findes en højere klassifikation, nemlig Vin Mousseux de Qualité (VMQ) med krav om min. 9,5% i alkohol for vin de base, et tryk på min. 3,5 bar og en min. gæring på tank i 90 dage.

Producenten
Det er Catherine og Laurent Delaunay og deres firma, Badet Clément, som står bag La Métairie d'Alon i Languedoc. Laurent er 5. generation i Bourgogne-familien Delaunay, og ejer således i dag også Bourgogne-firmaet Edouard Delaunay. Badet Clément startede faktisk med at rådgive vinproducenter i Bourgogne, Languedoc, Rhône og Provence for senere selv at producere vine i de samme områder.

I 2005 fik han mulighed for at overtage vinfirmaet Abbotts og den tilhørende ejendom, "La Métairie d'Alon", beliggende i Magrie, sydvest for byen Carcassonne i den højtbeliggende del af Aude-dalen (Limoux). Vinhuset var blevet grundlagt i 1996 af den australske kvinde, Nerida Abbotts, og navnet på firmaet blev herefter Abbotts & Delaunay. Laurent Delaunay og teamet bag Badet Clément har gennem årene opnået stor erfaring med vinproduktion i Sydøstfrankrig (ikke mindst i Languedoc) og er derfor i dag et højt-estimeret firma i området.

Domaine de la Métairie d'Alon består i dag af 25 ha. vinmarker, fordelt på 25 parceller og på 11 navngivne vinmarker omkring landsbyen Magrie, mellem Limoux og Roquetaillade. Vinmarkerne er alle økologisk dyrkede og beplantet med druesorterne Chardonnay og Pinot Noir. Ejendommens oprindelige ret dominerende "australske stil" har gradvist gennemgået en forandring hen mod en mere "Languedoc-tro stil", selv om nogle af vinene godt kan have et umiskendeligt og ret charmerende touch fra Bourgogne i sig. Det er nemlig den friske, elegante og komplekse stil, der prioriteres her!

Produktet
"Embellie" Vin Mousseux de Qualité er lavet på 70% Pinot Noir og 30% Chardonnay – en sammensætning som er klassisk for mousserende vine flere steder i verden. Druerne hentes fra flere økologiskdyrkede parceller på ejendommen La Métairie d'Alon, omkring landsbyen Magrie nær Limoux. Vinstokkene er mellem 5 og 25 år gamle og vokser på en ler-, sand- og kalkholdig undergrund, som er perfekt for begge druesorter. Vinmarkerne ligger i en højde af 300-400 m.o.h. og udsættes for store temperaturforskelle mellem dag og nat – noget som giver en lang, stabil modning af druerne, med aromatiske og sprøde vine til følge – en god kombination for mousserende vine. Området mellem Pyrenæerne og Middelhavet oplever også af og til voldsomme tordenbyger, men det gode vejr kommer som regel hurtigt tilbage! Denne type for opklaring i vejret kalder man lokalt for "Embellie"…

Druerne håndplukkes tidligt om morgen, og klaserne presses hele straks efter ankomsten til kælderen. Efter en almindelig alkoholisk gæring gennemgår vinen en 2. gæring på flaske (Méthode Traditionnelle). Vinen indeholder 6 g. restsukker/l. og er af typen Extra Brut.

"Embellie" har en flot, gylden farve og en fin, livlig mousse. I duften finder man både Pinot Noirs umiddelbare og frugtrige toner og Chardonnays mere eksotiske nuancer af citrusfrugter, hvide ferskner og lidt græs. I munden har vinen en god, mineralsk struktur, men finessen og friskheden dominerer til sidst. Det er en meget vellavet og harmonisk tør, mousserende vin med en sjælden balance mellem frugten, sødmen og alkoholen. Server den som aperitif, som ledsager til små "hapser" til en festlig lejlighed eller til fisk og skaldyr.