

FAKTA

Rosé vin

Drue(r): 5% Ugni Blanc (Trebiano), 13% Rolle (Vermentino), 21% Cinsault, 26% Syrah, 35% Grenache

Alkohol: 13.0%

Skuelæg: Nej

Varenummer: 01128032352

Anbefales til:



2023 ESPRIT GASSIER ROSE ØKO

Côtes de Provence, Château Gassier

Distriktet

Provence er helt klart et af de ældste vindyrkningsområder i Frankrig, idet grækerne allerede dyrkede vin her ca. 600 år f. Kr. AOC Côtes de Provence breder sig over en stor del af Provence området i Var- og Bouches-du-Rhône departementerne samt en lille enklave i Alpes-Maritimes departement. Kun 20.300 ha. ganske nøje definerede vinmarker hører til i denne meget populære klassifikation, som er mest kendt for sine rosévine. Siden 2005 har man defineret 5 subzoner (såkaldte DGC'er under AOC Côtes de Provence), med hver sin stil, nemlig Côtes de Provence Sainte-Victoire, Côtes de Provence Fréjus, Côtes de Provence La Londe, Côtes de Provence Pierrefeu og Côtes de Provence Notre-Dame des Anges (siden 2019).

Distriktets milde klima, påvirkningen af Middelhavet, begrænsede regnmængder (bortset fra efteråret, hvor der kan dannes en del tordenbyger) samt lokale jordbundsforhold med aflejringer af sandsten, kalk og sand, giver perfekte forhold til vindyrkning. Ikke mindre end ca. 38 kooperativer og 352 private vinhuse producerer vine i Côtes de Provence, hovedsageligt på Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Tibouren, Syrah for de røde og rosé'er samt Clairette, Rolle (Vermentino), Sémillon og Ugni Blanc for de hvide.

Producenten

Château Gassier ligger i Puyloubier ved foden af den berømte bjergkæde, Montagne Sainte-Victoire, øst for Aix en Provence. I dag betragtes Sainte-Victoire som det bedste sub-distrikt i Côtes de Provence (AOP), ikke mindst for produktion af rosévine. Familien Gassier (med aner i Provence siden 1421) købte ejendommen og de tilhørende 40 ha. vinmarker i 1982 og indledte straks en gennemgribende renovering af vinmarkerne. I dag er det agronom og ønolog Georges Gassier (5. generation af vinmagere i familien Gassier), som har ansvaret for dyrkningen af vinmarkerne.

Ansvar for vinificeringen har siden 2015 været i hænderne på ønolog Léa Rouyet, som forinden har gjort sine erfaringer andre steder i Provence samt i New Zealand og Languedoc. Hun anvender en meget klassisk provencalsk opskrift til produktionen af rosévinene, primært med gæring og modning på ståltanke, men til de mest eksklusive rosévine anvendes også (helt eller delvist) 600 l træfade (demi-muids) fra den berømte østrigske bødker Stockinger.

Château Gassier blev økologisk certificeret i 2016 (ECOCERT), og siden da har alle slottets vine været økologisk certificerede. Ud over druerne fra egne marker supplerer man også til vinen "Esprit Gassier" med druer fra i alt 100 ha. (ligeledes) økologisk dyrkede marker i AOP Côtes de Provence. Disse marker ejes af selvstændige dyrkere, som naturligvis efterlever Château Gassiers meget specifikke krav til dyrkningsteknikker og kvalitet.

Château Gassier hører indiskutabelt til blandt eliten af vinproducenter i Côtes de Provence.

Produktet

Navnet "Esprit Gassier" er valgt til denne vin, da den på slottet betragtes som arketyperen for det, man i familien Gassier forstår ved en ægte Rosé fra Provence - i både farve, duft, smag og stil. Og i øvrigt med masser af umiddelbarhed, saft og blomsterrighed. Vinen er lavet på 35% Grenache, 26% Syrah, 21% Cinsault, 13% Rolle og 5% Ugni Blanc, som alle er økologiskdyrket på parceller i nærheden af Sainte-Victoire bjergkæden. Her får vinstokkene masser af sol, men også kølighed fra bjerget og god tørring fra Mistral-vinden, noget som giver både sunde, saftige og delikate druer. Undergrunden af ler og smuldret kalk fra de nærliggende bjerge giver desuden sprøhed og en smule mineralitet.

Druesorterne bliver høstet hver for sig ved lavere temperaturer om natten og afstilkede og presses straks efter ankomsten til kælderen. Presningen foregår ved lavt tryk og varer normalt i 2-3 timer, hvor skindet på de røde druer giver farven til mosten. Derefter hviler mosten køligt i nogle dage (5-7). Efter en sammenstikning af mosten fra de fem druesorter og en let, naturlig bundfældning, sættes gæringen i gang på ståltank med druernes naturlige gærceller. Efter endt gæring hviler vinen på samme type tank og aftappes i sin ungdom, for at bevare farve-, aroma- og smagsnuancerne.

Farven er pink-rosa med fersken-skær. I duften bliver man mødt af sarte, umiddelbare nuancer af hvide blomster, lyse ferskner, pomeloer og granatæbler. Smagen er frisk og sprød med en god kødfuldhed og en lækker mineralitet til sidst. En meget appetitvækkende rosé. Perfekt til velkomst eller et lille glas på terrassen, til skaldyr eller fisk, pasta-, risotto- eller grønsagsretter.

