CAVE
YVES CUILLERON

2021 SAINT-JOSEPH ROUGE LES SERINES

Cave Yves Cuilleron

FAKTA
Rødvin
Drue(r): 100% Syrah
Alkohol: 12.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 02716512135
Anbefales til:

Distriktet
Saint-Joseph-distriktet (1.382 ha.) ligger på Rhône-flodens højre side i Ardèche departementet i et 50 km. langt distrikt mellem byerne Chavanay og Guilherand. Fra toppen af Saint-Josephs stejle bjergskråninger, som vender mod Hermitage, har man en fantastisk udsigt mod Mont Pilat, Gorges du Doux, Vecors og Mont Ventoux. Jordbunden består af lette lag af skifer, gneiss ved overfladen og mere hårde granitlag i undergrunden. Området nyder godt af et tempereret fastlandsklima med varme og tørre somre og regelmæssig regn på de andre årstider. De fleste vinmarker vender mod syd og sydvest.

Da der var franske konger til, nød de godt af vinene fra Saint-Joseph, og mange poeter har i beruselse af kvaliteten besunget deres elegance. Rødvinene fra Saint-Joseph (86% af produktionen) er udelukkende lavet på druetypen Syrah, mens de hvide (14% af prod.) laves på Marsanne og Roussanne. Rødvinene er som regel delikate, og de har ofte fordel af nogle års lagring. De få hvidvine, som hæver sig over gennemsnittet, er lidt i Hermitage stil men bør som regel drikkes tidligere end storebroren, mens de stadig har deres friskhed og charme i behold.

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 Rhônedal. 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
Saint-Joseph "Les Serines" kommer fra en parcel på 2,5 ha. beplantet med 8.000 vinstokke pr. ha. - udelukkende med Syrah-druen. Nogle af disse vinstokke er over 60 år gamle, og "Les Serines" er netop det navn, man lokalt giver til disse gamle Syrah-vinstokke. Parcellen ligger på terrasser, som vender mod syd-sydøst med ikke særligt dybe lag af sand og granit.

Efter en delvis afstilkning blev druerne gæret i åbne gæringstanke i hele 4 uger med temperaturkontrol. For at få så megen frugtekstrakt som muligt, anvender man en mekanisk omrøring og desuden en såkaldt "remontage", hvor man tager den nederste most og hælder over masken. Derefter foregår den malolaktiske gæring på store træfade, og til sidst er vinen modnet på nye 225 l. egetræsfade i 18 måneder.

Les Serines er meget tæt i farven med en smuk, brillant, rubinrød farve. Sammen med en meget koncentreret frugt og en solid struktur har vinen også en helt fantastisk finesse og charme. Her finder man aromaer af bl.a. solbær og violer. Vinen har en god tannin, som giver den et flot potentiale. Les Serines er klassisk for Yves Cuillerons typiske stil: spændstighed, koncentration og frem for alt finesse.