DOMAINE
LE LOUP BLEU
PUYLOUBIER

FAKTA

Rosé vin
Drue(r): 2% Clairette, 10% Rolle (Vermentino), 19% Syrah, 69% Grenache
Lagring: 3 mdr ståltanke "sur lie"
Alkohol: 13.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 01127132435
Anbefales til:

2024 VOL DE NUIT ROSE ØKO

Côtes de Provence, Domaine Le Loup Bleu

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
Domaine Le Loup Bleu ("Den Blå Ulv") ligger midt i en smuk, rustik og uspoleret natur nær landsbyen Puyloubier mellem Sainte Victoire-bjergene mod nord og Aurélien-bjergene mod syd. Navnet på domænet opstod som en fusion af et navn og et fænomen - det oprindelige navn på Puyloubier - 'Podium Luperium', 'Ulvebakken' og det magiske øjeblik efter solnedgangen, hvor det ikke længere er dag og endnu ikke nat (den blå time). I det tidsrum fyldes himlen af en dybblå farve, der transcenderer landskabet, og som bl.a. giver enhver flyver-entusiast (herunder ejerne af Le Loup Bleu) et nærmest magisk øjeblik i luftrummet.

Le Loup Bleu ejes af ægteparret Sylvie og Marc Dubois, der med en tidligere baggrund som henholdsvis læge og propelbygger søgte nye udfordringer, efter at deres børn var flyttet hjemmefra. En gammel drøm om at eje en vingård blev i slutningen af 2011 realiseret ved købet af denne smukt beliggende ejendom med tilhørende 9 ha. vinmarker. En renovering af både marker og bygninger blev foretaget straks efter overtagelsen, og da parret altid har haft stor sympati for økologi blev en konvertering til denne dyrkningsmetode iværksat fra dag ét. I vinmarkerne er det i dag Grenache-druen, der dominerer efterfulgt af Syrah, Carignan, Rolle (Vermentino) og Clairette.

Det er ægteparrets store passion for nogle af historiens mest berømte franske flyverentusiaster - Antoine de Saint-Exupéry og Jean Mermoz, der har inspireret til navnene på de vine, som i dag produceres - "Vol de Nuit" og "Croix du Sud". Førstnævnte er identisk med titlen på en af Saint-Exypéry's mest berømte romaner ("Flyvere i natten"), og det andet med navnet på Mermoz's sidste flyvemaskine.

Rosévinene fra Domaine le Loup Bleu er på fornemmeste vis arketypiske repræsentanter for den tørre, mineralske og komplekse roséstil, som har bragt Provence øverst på podiet indenfor denne vintype.

Produktet
"Vol de Nuit" Rosé er sammensat af Grenache (normalt 65-80%), Rolle (Vermentino), Syrah, Clairette og evt. Carignan, som hentes på ejendommens økologiskdyrkede vinmarker nær vingården ved foden af Sainte-Victoire bjergkæden. De hvide druesorter Rolle og Clairette presses umiddelbart efter ankomsten til kælderen, og efter en let masning gennemgår de tre røde druesorter en kort, separat skindmaceration, for at give mosten den sarte lyserøde farve. Efter en sammenstikning af mosten fra de fire druesorter, sættes gæringen i gang på ståltank med druernes naturlige gærceller. Efter endt gæring bliver vinen modnet "sur lie" (med bundfald) på samme type tanke vinteren over.

Vinen har en flot, blank pink-/roséfarve med gyldent skær. I duften er det især nuancerne af små, røde bær, som dominerer med karakter af ribs, hindbær og tranebær, men man fornemmer også mere delikate toner af roser og hvide, vilde blomster. Smagen er meget klassisk provencalsk, med lækre frugtige og en smule krydrede toner samt en sprødhed, som gør vinen meget appetitvækkende og charmerende. Ren nydelse!

En perfekt vin til velkomst eller et lille glas på terrassen, til skaldyr eller fisk (gerne grillet), men også til pasta-, risotto- eller grønsagsretter.