



CHÂTEAU MAUCOIL

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 2% Cunoise, 5% Cinsault, 5% Mourvedre, 16% Andre, 20% Syrah, 57% Grenache

Lagring: 12 Mdr. på Franske og 12 Mdr på cement

Alkohol: 15.0%

Syreindhold: 3 g/L

Restsukker: 1,8 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 02735311835

Anbefales til:



2018 CHATEAUNEUF-DU-PAPE PRIVILEGE, ØKO

Château Maucoil

Distriktet

Selvom det kan være svært at adskille historien fra legenden, ser det ud til, at dyrkningen af de første vine i området blev sat i gang af paverne i Avignon i begyndelsen af 1300-tallet og især af Pave Clement V (født i Bordeaux) og Pave Jean XXII. Oprindeligt var det først og fremmest hvidvine, der produceredes på skråningen, som lå ved Châteauneuf-Calernier – pavens feriested i nærheden af byen Avignon. Efterhånden overtog rødvine førstepladsen, og ligesom Hermitage rødvine i starten blev brugt til at "forbedre" Bordeauxvine med, blev Châteauneuf-vinene blandet med Bourgognevine for at give dem mere styrke. I dag omfatter AOC/AOP-distriktet ca. 3.130 ha. vinmarker.

Châteauneuf-du-Papes rødvine må produceres på 13 forskellige druer efter lovgivningen. Sammensætningen af druerne i vinen er sammen med fremstillingen og jordbundsforholdene den vigtigste faktor for kvaliteten. Druer som Grenache, Syrah, Mourvèdre og Cinsault er dem, som giver de bedste kvaliteter. I dag udgør rødvine ca. 93 % af produktionen, men de få hvidvine som findes, er nogle af de mest interessante hvidvine i Frankrig. De laves hovedsageligt på Grenache Blanc, Clairette, Roussane og Bourboulenc. I dag er 33% af vinmarkerne i AOC'en dyrket økologisk - mod ca. 14% i resten af vinmarkerne i Frankrig.

Producenten

Château Maucoil ligger ca. 3 km. nord for selve landsbyen Châteauneuf-du-Pape. Dets historie går helt tilbage til romerne, som anlagde garnisonslejr her pga. stedets vandkilde og beliggenheden nær Via Agrippa (romersk netværk af veje). Vinproduktionen på Château Maucoil startede i det 17. årh., og siden da har adskillige familier været ejere af slottet. Familien Arnaud overtog slottet i 1995, og ejede det frem til 2022, hvor det blev købt af den meget velansete kollega i Châteauneuf-du-Pape, Domaine Duseigneur, som er specialister i biodynamisk dyrkning.

Château Maucoil består af 25 ha. marker i Châteauneuf-du-Pape foruden 18 ha. i Côtes du Rhône Villages, og huset er blandt de få producenter, der dyrker samtlige 13 tilladte druesorter (i Châteauneuf-du-Pape). Markerne er opdelt i flere parceller, hvilket betyder, at man dyrker vin på alle tre klassiske jordbundstyper i Châteauneuf-du-Pape: Lag af runde aflejningssten, en blanding af "graves" (små sten), ler og sand samt dyb, sandholdig jord. Denne diversitet afspejler sig i vinenes udtalte komplekse karakterer.

Man har i flere generationer kun anvendt naturlig gødning (får- og heste gødning samt tangbaserede gødningsprodukter), og i 2011 overgik man til kontrolleret økologisk dyrkning. Fra årgang 2014 er alle vine fra Château Maucoil derfor certificeret økologiske, og under de nye ejere vil man sandsynligvis gå et skridt videre og overgå til biodynamisk produktion.

Produktet

Châteauneuf-du-Pape Privilege er lavet på økologiskdyrkede druer (Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre, Cunoise, Vaccarèse, Terret noir, Muscardin, Roussanne, Clairette, Bourboulenc, Picpoul og Picardan) fra de ældste vinstokke på slottet. Ud over, at de i gennemsnit 70 år gamle planter kun giver ca. 15 hl./ha. i udbytte, gennemfører man en grundig selektion både ved håndplukningen i små kasser à 15 kg. og ved ankomsten til kælderen. Gæringen foregår på åbne gæringskar, separat for nogle af druesorterne og samlet for de druesorter med små mængder. Derefter sammenstikkes vinene og gennemgår en malolaktisk gæring og en modning i 12-18 måneder på franske egefade (228 og 600 l.), med en kombination af nye og et år gamle fade.

Vinen har en meget flot, mørk, purpurrød farve. I duften har den en fyldig og ekstremt kompleks karakter, med nuancer af modne frugter (blommer, mørke kirsebær, solbær, sorte oliven), mørke krydderier og nyristet kaffe. Smagen er kødfuld og harmonisk med et godt spil mellem de lækre frugtoner og en næsten mørk, animalsk karakter. Den slutter med spændende krydrede toner, mineralitet, afrundet tannin og koncentreret, sprøde frugtnuancer. En stor oplevelse.

Vinen vil fx matche grillretter med vildt, okse, lam eller svinekød men også modne rødskimmeloste. Serveres ved 17-18°C.

JEB DUNNUCK
92/100 pts

The
WINE
ADVOCATE
92/100 pts

ØSTJYSK
VINFORSYNING

