



FAKTA

Rosé vin

Drue(r): 20% Mourvedre, 80% Grenache

Lagring: 25% på keramiske tanke, resten i ståltanke.

Alkohol: 14.0%

Skruelåg: Ja

Varenummer: 01125432145

Anbefales til:



2021 ETOILE ROSE

Domaines Ott, Provence

Distriktet

Vin de France (VdF) er den nye klassifikation (fra 2012) for det, som før i tiden hed Vin de Table (VdT), nemlig vine som er produceret i Frankrig, men falder udenfor de andre appellationer. En stor nyhed i Frankrig er, at det nu er fuldt tilladt at give oplysninger på etiketten for en "Vin de France" om den (de) anvendte druesort(er) i vinen, og i øvrigt årgangen.

Vin de France-vine er oftest blandingvine fra forskellige områder, hvor kvaliteten afhænger af producenten som udvælger og aftapper vinen. Men det kan også være fremragende "garage" vine, hvor kendte (eller mindre kendte) producenter f.eks. bruger andre druer end de tilladte i deres AOP (Appellation d'Origine Protégée) eller IGP (Indication Géographique Protégée). Det kan også være vine, som ikke har opnået godkendelse i en af de mere fornemme appellationer. Man kan altså finde perler blandt Vin de France-vine! Bemærk at for Vin de France må evt. regionsoprindelsen ikke fremgå af etiketten.

Producenten

Ott er først og fremmest navnet på familien som grundlagde det mest prestigefyldte vinhus i Provence - Domaines Ott, og ikke mindst den franskyndige vil nok bemærke, at "Domaines" her skrives med "s" i slutningen og altså indikerer flertal. Domaines Ott består således af tre forskellige, selvstændige ejendomme: Château Romassan i AOP Bandol samt Château de Selle og Clos Mireille i AOP Côtes de Provence.

Tilbage i 1896 indledte den unge agronom-uddannede Marcel Ott fra Alsace en rundrejse til Frankrigs vinområder, hvor han dygtiggjorde sig indenfor vinproduktion. Rejsen endte slutteligt i Provence, og i 1912 fandt han en ejendom, Château de Selle ved Draguignan, som virkelig inspirerede ham, og som han efterfølgende erhvervede. I 1930 købte han Clos Mireille ved Brégançon, og endelig i 1956 blev Château Romassan i Bandol lagt til familiens portefølje af fornemme ejendomme.

Marcel Ott havde fra starten en målrettet ambition om at skabe de ypperste Provence-vine af ædle druesorter, og han var på mange måder en sand foregangsmand i området, hvilket bl.a. også betød, at udelukkende organisk gødning skulle anvendes på vinmarkerne, og at vinene skulle gæres med druernes egne naturlige gærceller.

I 2004 overtog Champagne Louis Roederer hovedparten af Domaines Ott - dels for at sikre vinhuset en langsigtet fremtid, dels for at fastholde positionen som den mest prestigefulde producent i Provence. Ott-familien er dog fortsat i front i forhold til den daglige ledelse, aktuelt repræsenteret ved Jean-François Ott, som er 4. generation i Domaines Ott.

Produktet

Med den nye rosévin "Étoile", som er sammensat af vine fra Clos Mireille, Château de Selle og Château Romassan, har brødrene Jean-François og Christian Ott - 4. generation i familien på Domaine Ott - ønsket at nå toppen inden for rosévine og vise, hvad de tre ejendommers privilegerede beliggenheder i AOC Côtes de Provence og AOC Bandol betyder for kvaliteten. Navnet Étoile (stjerne på fransk) er hentet fra firmaets oprindelige logo, hvor en lille stjerne indgår efter selve navnet Ott.

Med en klassisk druesammensætning på 80% Grenache og 20% Mourvèdre, har man forsøgt at samle den typisk saltede, frugtrige og kødfulde stil fra Clos Mireille, finessen fra Château de Selle og strukturen fra Château Romassan i en vin, som svarer til det, teamet bag Domaines Ott forstår ved en stor Provence-rosévin. Efter en klassisk rosévinificering med en kort skindmaceration og en presning ved lavt tryk, efterfulgt af en kølig gæring, har man givet vinen en delvis modning på keramiske tanke, som bevarer vinens renhed og frugtkarakter.

Resultatet er ganske imponerende. I farven har Étoile den klassiske løgfarve/orange nuance, som er typisk for en rosé fra Provence. Duften er spækket med eksotiske frugtnuancer, friskhed og en særpræget saltet aroma, som giver både spredthed og karakter. Også i smagen er vinen meget aromatisk og appetitvækkende. Vinen udvikler en kraftig og struktureret stil, med en velour, som matcher fint de sprøde toner. Vinens stil vil passe meget godt med kammuslinger i sauce, røget laks, svine- og kalvekød i lyse saucer samt til fjerkræ. Den bør ikke serveres for kold - 8-10 grader er den optimale temperatur.

