



DOMAINE
MONTROSE

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Carignan

Lagring: Ståltanke

Alkohol: 14.5%

Syreindhold: 3.52 g/L

PH værdi: 3.45

Skruelåg: Ja

Varenummer: 02520711835



2018 CARIGNAN NOIR, OLD STAR

IGP Pays d'Oc, Olivier Coste

Distriktet

Languedoc ligger i det sydøstlige Frankrig, med Middelhavet som nabo. Området er et af de mest betydningsfulde vinområder i Frankrig i forhold til produktionsmængde og størrelse, og det har i de seneste år gennemgået en fantastisk udvikling kvalitetsmæssigt. En ny generation af vinproducenter har været dygtige til at udnytte de muligheder, nye vinregler har givet, bl.a. med anvendelse af bedre druesorter, mindre udbytte og mere tilpassede vinificeringsteknikker.

Ud over klassiske AOC/AOP distrikter som fx Côteaux du Languedoc/Languedoc, Corbières, Fitou, Minervois og Faugères, har Languedoc længe været kendt for ikke mindre end ca. 60 beskyttede landområder, såkaldte IGP-distrikter (Indication Géographique Protégée). De var før kendte som Vin de Pays (VdP - landvine), men blev i 2009 lavet om til IGP, samtidig med at man åbnede op for muligheden for at skrive på etiketten, hvilke druesorter man anvender i vinen. IGP Pays d'Oc er et såkaldt "regional IGP" og dækker hele Languedoc (Hérault, Aude og Gard). Gode producenter forstår at udnytte jordbund, klima, druesorter og moderne udstyr til at lave fremragende og karakterfulde vine - ofte til rimelige priser.

Producenten

Domaine Montrose i det sydfranske Languedoc-område, Côtes-de-Thongue, ligger på toppen af en skråning ("mont" på fransk) over landsbyen Valros ("rosernes dal"), som dermed forklarer dets smukke navn. Biodiversitet er ikke et tomt ord her, idet både ejendommen og de ca. 85 ha. vinmarker er omgivet af småskove, krat og mandeltræer, som sikrer et "terroir", der også er med til at give vinene deres fornemme struktur og kompleksitet.

Bernard Coste og sønnen Olivier dyrker deres vinmarker efter forskrifterne i "Agriculture Raisonnée" (integreret landbrug). Al gødning er således organisk fra bl.a. egen kompost, hvor man integrerer en del af druemasken fra presningen. Når det er nødvendigt, fjerner man ukrudtet mekanisk og ikke med kemiske produkter, og kun miljøvenlige bekæmpelsesmidler bruges ved sygdomsangreb.

Vinene fra Domaine Montrose er stilistisk i familie med de lidt fornemmere vine fra Provence, og er således glimrende alternativer, da de samtidigt har et meget attraktivt forhold mellem pris og kvalitet.

Produktet

"Olivier Coste" er en ny vinserie fra Domaine Montrose, lavet af sønnen, som er næste generation i en række af vinmagere, der går helt tilbage til 1701. Olivier bliver allerede i dag betragtet som en af de mest lovende kælderemestre i området og er bl.a. primus motor for den udvikling, som er sat i gang på hele ejendommen mod en mere bæredygtig, økologisk produktion.

I Languedoc må Carignan Noir siges at være en "Old Star", da den længe var områdets mest dyrkede druesort, men desværre også den mest udskældte, da den ofte blev gjort ansvarlig for stedets dårlige rødvine og berømte vinsø. I dag ved man, at det i virkeligheden var høje udbytter og dårlig vinificering, som var skyld i miseren, og mange unge producenter har derfor taget den til nåde, og givet den en sand renaissance. Gennem mindre udbytte og mere moderne gæringer kan de producere fremragende Carignan Noir vine, ikke mindst når de – som på Domaine Montrose – har ældre vinstokke til rådighed.

Druerne til denne Carignan Noir hentes fra vinstokke, som dyrkes efter den traditionelle "Gobelet" (busk) beskæring, på en meget stenholdig aflejringsjord. Det giver et lille udbytte, men en god koncentration. Gæringen foretages på temperaturregulerede ståltanke med hyppige omrøringer, og varer i hele 3 uger. Efter endt gæring får vinen lov at hvile på ståltanke til slutningen af vinteren, hvor den aftappes. Alt dette for at sikre en god frugt, en god friskhed og de typiske krydrede toner, som man finder i vinen.

I duften har Carignan Noir "Old Star" en lækker karakter af kølige, friskplukkede druer, med masser af sprøde og liflige toner af røde bær. Smagen er meget saftig og appetitvækkende, med diskrete krydrede toner og en finesse, som forbyr i en rødvin med ca. 14,5% i alkohol. En meget harmonisk, moderne og samtidig meget fyldig Carignan! Perfekt til det sydlandske køkken.

