



LA ROSE NO 7 – DOMAINE J. LAURENS, AOP

BESKRIVELSE

Limoux er det næstbedste område for fremstilling af mousserende vine, og J Laurens er en af områdets absolut bedste huse (i hvert fald det bedste, vi har smagt). For at sige det på en lidt kæk facon: Vil man have Champagne, så må man købe netop det. Her må I "nøjes" med Cremant de Limoux i absolut verdensklasse.

Le Moulin karakteriseres som det man i området kalder "Blanquette de Limoux". Dette er områdets traditionelle og mest karakteristiske mousserende vin. Mauzac er den dominerende druesort i blendet og skiller sig ud ved at have et væld af friske grønne æbler i duften og smagen. Et andet udtryk end Champagne, men sikke et udtryk!

Limoux er en sydfransk appellation, der ligger ved foden af Pyrenæerne ikke langt fra Carcassonne. Det er ingen nem opgave at opspore de ægte små talenter i Limoux. I dag står kooperativet Sieur d'Arques for mere en 80 % af produktionen. Som indkøber er det derfor en udfordring at finde de interessante domainer, der samtidig har haft midler til at investere i det ellers dyre udstyr, som er påkrævet, når det kommer til produktionen af mousserende vine. Derfor bobler det også af ren glæde, fordi vi nu med stolthed kan præsentere de exceptionelle mousserende vine fra Domaine J. Laurens.

Domaine J. Laurens er beliggende et stenkast fra middelalderbyen, Carcassonne. Domainet blev grundlagt i 1980'erne af Michel Dervin, der er udvandret fra Champagne-distriktet til Limoux. Michel er fascineret af områdets ideelle terroir til produktion af mousserende vine. Vinmarkerne i distriktet har en højere beliggenhed med et dertil køligere klima sammenlignet med andre steder i Languedoc. Druerne bevarer deres livlige frugtsyre, som er essentiel for at skabe de bedste mousserende vine.

I dag er huset i besiddelse af 30 hektarer og fremstiller udelukkende mousserende vine lavet på champagnemetoden. Det er bobler af højeste kaliber og på et niveau, som vi kun har oplevet i Champagne-distriktet. Vi kunne sagtens kalde Le Moulin en "champagne-dræber", få 5 stjerner i vinavisen og insistere på, at man ikke kan smage forskellen. Men det kan man! Ikke grundet kvaliteten, men fordi at J. Laurens, som traditionen byder det, bruger et højt indhold af Mauzac og Chenin Blanc i vinene. Druerne giver et andet frugtigt og vild lækkert karakteristisk touch til vinen.

CHENIN BLANC SIMONSIG, STELLENBOSCH



Simonsig Estate

Selvom den første Malan allerede i 1688 ankom fra Frankrig til Sydafrika for at dyrke vin, var det først i 1953, at en af hans efterkommere, Frans Malan, grundlagde den aktuelle Simonsig Estate i det nordvestlige Stellenbosch. Det er her, på nogle af områdets bløde skråninger, at Frans Malan i 1970-erne producerede Sydafrikas første Rhine Riesling, Chardonnay og Méthode Champenoise vine (den sidste døbte han 'Kaapse Vonkel'.) Han lod flere andre druesorter plante på sine marker og var kendt for sin søgen efter perfekte drueblandinger, foruden ved at han søgte efter de optimale kombinationer af jordbund og druesorter - alt sammen i forsøget på at opnå den højeste kvalitet.

I Stellenbosch finder man en sjælden harmoni mellem områdets jordbundsforhold og den klimatiske påvirkning fra Atlanterhavet, hvor kølige vinde sikrer en lang modning af druerne, som på denne måde sikrer mere aroma og sprødhed i vinene. Med druer som Chenin Blanc, Sauvignon Blanc og Chardonnay for de hvide samt Pinotage, Shiraz, Cabernet Sauvignon og Merlot for de røde producerer Simonsig såvel 'singlevariety'-vine som topvinene 'Tiara' og 'Frans Malan Reserve', der er frembragt på en nøje afstemt sammensætning af forskellige druer.

1. Ca. 45 km. nordøst for Cape Town finder man området Stellenbosch, der af mange betragtes som det bedste vindistrikt i Sydafrika. I Stellenbosch finder man en sjælden harmoni mellem områdets jordbundsforhold og den klimatiske påvirkning fra Atlanterhavet, hvor kølige vinde sikrer en lang modning af druerne, som på denne måde får mere aroma og sprødhed.

- 2.

Chenin Blanc er oprindeligt mest kendt fra Anjou i Loire-området i Frankrig, hvor den stadig i dag bliver brugt til både tørre og søde vine. Hos Simonsig var det i 1968 den første vin aftappet på gården af Frans Malan, og druen er i dag en af de mest efterspurgte i Sydafrika. Dens evne til at give tørre og friske vine med et eksotisk og sødmefuldt touch, passer utroligt godt til den sydafrikanske umiddelbare stil. Som det er tilfældet for de fleste Chenin Blanc-vine i Sydafrika, er Simonsigs udgave af denne drue udelukkende modnet på ståltanke for at bevare friskheden.

Chenin Blanc bliver plukket meget modnet, og det forklarer dens gode sødme, de eksotiske toner (melon, æbler, kiwi, grape og blomster) og den umiddelbarhed, man finder i vinen. Men samtidig har den en god sprødhed, som giver den en god balance mellem friskheden og sødmen. Duft- og smagskoncentrationen er meget stor. Vinen vil være perfekt serveret til salater, lette fiske- eller skaldyrretter, kolde buffeter eller til skovtur.

Chardonnay Maison de La Villette Frankrig



Maison de la Villette henter sit navn fra et af de mest populære kvarterer i Paris, beliggende i den nordlige del af byens centrum, langs Canal de l'Ourcq, som gennem en anden kanal, nemlig Canal St. Martin, er forbundet til floden Seine.

Indtil 1970'erne befandt sig her et af byens slagterier og et af de største markeder, hvor man tilnærmelsesvist kunne finde alle de fødevarer og vine, som hjertet (eller maven!) kunne begære. Hertil kom således specialiteter fra alle regioner af Frankrig, med pram eller vogn, og blev distribueret videre til andre markeder eller leveret til de mange hyggelige caféer og restauranter. "Le ventre de Paris" - Paris' mave, kaldte man området.

For pariserne er La Villette et symbol på Frankrigs livsglæde og folkelige gastronomi.

Maison de la Villettes Chardonnay er lavet på 100% Chardonnay-druer fra marker, dels på kølige, nordlige skrånninger ved Pyrenæerne i Sydvestfrankrig, dels ved Middelhavets kyst, længere mod øst, hvor klimaet er varmere. De to oprindelser giver en god harmoni i stilen.

Den forholdsvis korte (10-12 dage) gæring foregår på en kombination af brugte franske og amerikanske træfade. Kun ca. halvdelen af blandingen gennemgår en malolaktisk gæring, dette for at bevare en del af vinens naturlige syre og bid. Derefter bliver vinen modnet i 6 måneder med sit "lie" (bundfald) på ståltanke. Det er de umiddelbare, aromatiske og sprøde nuancer, man prioriterer i denne vin.

Vinen har en flot, blank, lysgylden farve. Duften er umiddelbar og aromatisk, med god friskhed og lækre toner af citrusfrugter, hvide blomster og grønne pærer i duften. Smagen er tør, en smule saltet, med god mineralitet og sprødhed samt lækre eksotiske toner i eftersmagen, med diskrete nuancer af vanilje og ristede nødder. Der er god balance mellem friskhed og fedme. Serveres til skaldyr- og fiskeretter eller til lyst kød.

Vinoplevelser

De Lisio Quarterback, 3/4 ltr.

De Lisio Wines-Vine Control Pty Ltd



Det var drømmen om at skabe sin egen vin, der fik Tony de Lisio til i starten af år 2000 at opsiges sit job på en vingård i McLaren Vale. Tony havde gennem de sidste 25 år arbejdet med vin, først i vinmarken som viticulturist og efterfølgende i vineriet som ønolog. Dette arbejde har bibragt ham en masse erfaring og holdninger, som han, med sit eget udtryk, i dag tapper på flaske.

Filosofien på vingården er enkel, da fokus ligger på at frembringe så gode druer som overhovedet muligt, for så efterfølgende at manipulere så lidt som overhovedet muligt med dem i vineriet. Resultatet er tætte og rige vine, som stemmer overens med områdets terroir. Tonys særkende ligger i renheden, da vinene på trods af sin fylde, stadig har en meget ren og afbalanceret frugt.

Druerne til Quarterback bliver hentet fra samme område som Krystina Shiraz. Området, som ligger 3 km nord for landsbyen McLaren Vale, består af ialt 81 hektar vinmarker, hvoraf størstedelen af disse vinmarker leverer druerne til Quarterback.

Leverandør

De Lisio Wines-Vine Control Pty Ltd

Land

Australien

Område

South Australia

Underområde

McLaren Vale

Type/Farve

Rødvin

Drue

24% Merlot
15% Grenache Noir
30% Cabernet Sauvignon
31% Shiraz

Dyrkning

Traditionel

Riedel glas

Shiraz

Smagekommentarer

Duften har tydelige toner af lakrids, mørk chokolade, modne bær og krydderier. Dette går igen i den imødekomende og direkte smag, der munder ud i en nuanceret eftersmag.

Vinifikation

Når druerne er blevet presset, sænkes temperaturen i tankene, så mosten kan hvile i 24 timer, før gæringen sættes i gang. Gæringen finder sted over 7-10 dage, hvor mosten dagligt pumpes rundt for at skabe et optimalt udtræk af farve samt dufts- og smagsaromaer. Når gæringen er tilendebragt, lægges vinen på franske egetræsfade (10% nye og 90% gamle), før den endelige udvælgelse finder sted. De fade, som bliver udvalgt til denne cuvée, bliver blandet, og vinen lægges yderligere 6 måneder på fad, før den aftappes og



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN

RESERVE NOBLE TAMINGA Murray Darling, Trentham



Land: Australia

Druer: 95% Taminga 5% White Frontignac

Lagring: Ståltank.

Distrikt

Murray Darling

Producent

Trentham Estate

Om vinen

Hos Trentham Estate er Reserve en serie vine, hvor målet er at lave autentiske vine, der afspejler områdernes karakter og som har fuld druetypeicitet. Denne Noble Taminga er lavet på 95% Taminga- og 5% White Frontignac-druer, som er angrebet af botrytis (ædel råddenskab), hvoraf navnet "Noble". Druesorten Taminga er en sjældenhed og er i dag en specialitet fra Murray Darling, hvor den blev udviklet i 1970 på CSIRO (forsøgsstation) i Merbein, nær Trentham Estate. Druen blev udviklet på basis af sorten Traminer, netop med henblik på at finde en senmodnende druesort til produktion af dessertvine i "botrytis-stilen". Trentham Estate plantede Taminga-vinstokke på deres ejendom i starten af 1980'erne.

Efter plukningen bliver druerne afstillet og presset. Den søde, tyktflydende most blev derefter bundfældet køligt, inden gæring på ståltanke med neutralt gær. Når det ønskede restsukkerindhold er opnået (ca. 112 g./l.) bliver gæringen standset ved nedkøling. Derefter bliver vinen klareret og filtreret og opbevares koldt i ståltanke indtil aftapning. Modningen varierer efter årgang, men fx er 2015 først aftappet i april 2021. Vinen er således klar straks efter frigivelsen.

En klassisk Noble-dessertvin med en flot, lysgylden farve og meget aromatiske, sødmefyldte og eksotiske nuancer af citrusfrugter, abrikoser, appelsinskal, pomerans, honning og nektar, men også krydrede nuancer af kanel og muskatnød. På trods af restsukkerindholdet har vinen bid og god friskhed, noget som er typisk for Taminga. Serveres til desserter med tørrede frugter eller pavlova, pannacotta samt blåskimmeloste.