La Chapelle de Marin, Côtes du Rhône

Rhône

Côtes-du-Rhônes vinmarker følger Rhône-floden fra Vienne i nord til Avignon i syd, en næsten 200 km lang strækning. Rhône er især et rødvinsområde, og det er vigtigt at skelne mellem nord, hvor Syrah-druen er den fremtrædende, og syd hvor Grenache er mest udbredt. Côtes-du-Rhônes hvidvine er bestemt også værd at stifte bekendtskab med. De laves i nord på druerne Rousanne, Marsanne og Viognier og i syd især på Grenache Blanc, Clairette og Bourboulenc.

Boutinot

Boutinot etablerede sig i Rhône i 1980. Filosofien for vinhuset er at skabe gode vine – vine der er drikkemodne, når de bliver frigivet, men som også udvikler sig med årene, vine som er skabt til at nyde i selskab med god mad og som formidler deres eget terroir. Vine der i smag og duft fortæller os om det sted i verden vinstokken har stået. Om hvordan og hvor mange timer solen har varmet og modnet frugten. Om regnvejr og nattekulde. Om havets indflydelse. Om hvilke insekter der har summet i marken og levet i jorden under planten. Om menneskehænderne, der nænsomt har adskilt klaser fra stok tidligt om morgenen, mens druerne er kølige.Filosofien bag dette vinforetagende er, at god vin bliver til med tålmodighed og passion. Processen fra drue til flaske er præget af omstændighed, hvor mennesket griber mindst muligt ind i naturens rigdom. Formålet er at lave vine, der skaber glæde når de nydes i godt selskab og som understreger god gastronomi – dette er det simple etos for Boutinot, og det kommer ganske klart til udtryk, når man smager på vinene.

Vinen

Den spændende Rhône-dal

Når der tales om vinene fra Rhône, så bliver de oftest omtalt som kommende fra enten syd eller nord. Forskellen er da også stor. Det nordlige Rhône udgør kun 10% af det samlede vinareal i regionen. Samtidig dyrkes kun ganske få druevarianter på bakkede vinmarker. Her hersker primært Syrah og Viognier, hvor det sydlige Rhône er langt større, langt fladere og med langt flere druesorter. Klimaet i syd er også anderledes end i det nordlige Rhône. Somrene i syd er varmere og vintrene mildere. Og så dyrkes der flere forskellige druesorter i det sydlige Rhône, som f.eks.: Grenache, Syrah, Mourvedre, Cinsault, Grenache Blanc m.fl.

La Chapelle de Marin

Vi er i det sydlige Rhône, blot få kilometer fra berømte Gigondas og Vacqueyras. Druerne til denne charmerende, røde Rhône kommer fra vinbonden Patrice Armands tre små parceller; La Combe d'Antide, Les Sablières og La Beraude, alle lige omkring byen, Cairanne. I denne årgang er druesammensætningen: 60% Grenache, 20% Carignan og 10% Mourvèdre. Den berømte, kølige mistralvind holder de tre druesorter fri for sygdomme, og den fattige jordbund af kalksten og sand er lige præcis, som de mere end 60 år gamle vinstokke elsker det.

Til alle de kraftige retter

På alle måder en klassisk rødvin fra det sydlige Rhône: Charmerende og herlig indbydende med varme krydderier, modne, mørke frugter og en god dybde i smagen. Den vil klare sig fortrinligt sammen med både juleanden og -gåsen, grillet oksekød eller lam og så vil den omfavne de tunge gryderetter. Server vinen ved ca. 12-14 grader.

Fakta

Årgang	2020
Varenr.:	1022768
Område:	Frankrig, Rhône , Rhône
Drue:	60% Grenache, 20% Carignan og 10% Mourvèdre
Alkohol:	14 %
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.boutinot-rhone.com

Smagenoter:	På alle måder en klassisk rødvin fra det sydlige Rhône: Charmerende og herlig indbydende med varme krydderier, modne, mørke frugter og en god dybde i smagen. Den vil klare sig fortrinligt sammen med både juleanden og -gåsen, grillet oksekød eller lam og så vil den omfavne de tunge gryderetter. Server vinen ved ca. 12-14 grader.
Anbefales til:	Lam, Mørkt fjerkræ, Kalv, Okse, Gris