

Rounges du Roussillon

Regionen er bedst kendt for sin årelange produktion af tvivlsom kooperativvin, men der er nye supper over Roussillons solvarme boller

Af Rasmus Holmgård

Roussillon. Siger det dig noget? Måske er du kørt igennem på vej til Spanien eller til skiferie i Pyrenæerne. Selvom de er smukke om sommeren. Roussillon er navnet på regionen i det hjørne af Frankrig, som har den spanske grænse mod syd og Middelhavet mod øst. En varm og solrig region med en massiv trafik i nord/syd-gående retning. Men der er faktisk god grund til at tage farten af vehiklet, når du har passeret grænsen fra syd eller runder Corbières-højdedragene efter Narbonne fra nord. Særligt, hvis du har hang til solide rødvine og forstærkede, søde vine a la portvin. For ikke så længe siden var det så som så med kvaliteten i området, der til gengæld var enormt

produktiv, hvad angik volumen. Sådan er det til dels stadigvæk, men et stigende antal driftige vinmagere har fået øjnene op for regionens potentiale til at skabe ikke kun drikkelige vine, men fantastiske vine, der kan måle sig med de bedste i verden. De følgende sider tilbyder en stribe håndgribelige tips til, hvor du kan begynde din udforskning af de bedste vine fra Roussillon. Du kan læse om, hvordan de søde vine matcher chokolade, og du kan læse Mortens Bundgaards beretning om Roussillons afvekslende terroir og om, at regionen, sit klima til trods, er i stand til også at fostre glimrende hvidvine hos de producenter, der giver projektet en seriøs skalle. Kongerække og vejsideflora må du google dig til.



18 gode rødvine fra Roussillon

Hvid, sød, tør, rosé og rød; der produceres lidt af hvert i det sydfranske hjørne. For os danskere har rødvinen altid været målestokken for kvalitet, og listen på næste side udgør et godt sted at starte sine roussillonske eventyr.

Af Rasmus Holmgård

Vinmagasinet's udsendte modarbejdere entrede et fly, landede i Barcelona og trillede så nordpå, til vi ramte Perpignan, som er hovedby i regionen Roussillon. Med Perpignan som udgangspunkt brugte vi en uges tid på at samle smagsindtryk og notere os kvaliteten i et par hundrede vine fra nogle snese af de mest velrenommerede producenter. Resultatet er en notesbog fuld af skriblerier om både skidt og kanel, samt ved hjemkomst en generelt meget positiv og optimistisk holdning til regionen. Det var overtegnetes fjerde vin-research-rejse i Roussillon, og der er bestemt fremgang at spore i forhold til

første besøg omkring årtusindeskiftet. De mest almindelige udfordringer ligger i at kontrollere frugtens modenhed og at styre forbruget af egetræ. Begge dele refererer til struktur og aromatisk elegance, og det er netop, hvad de bedste vine besidder, og mange andre mangler. Der er stadig noget rustikt og groft over mange af selv de mere ambitiøse projekter, men enkelte har knækket landskabets kode og præsterer finesse, raffinement og dybde på tværs af vine af stærkt varierende tyngde. På næste side er listet nogle sikre bud på et par gode på Roussillon-oplevelsen til de lange efterårsaftener.

18 gode rødvine fra Roussillon fortsat

Cyrécée 2002, Cave de l'Abbé Rous, Theis Vine

Herligt moden, dyb, seriøs, men med lune, saftig, blød og lækker

Les Millères 2005, Domaine Gardiès, KB Vin

Sur mælk, moden, simple, men rar, frisk, saftig, jordbær, lækkert frugtig næse

La Torré 2005, Domaine Gardiès, KB Vin

70 % mourvèdre, let røget, dyb, chokolade, flot og saftig

Les Falaises Tautavel 2005, Domaine Gardiès, KB Vin

60 % syrah, kompleks, stor vin, velskabt, charmerende og indbydende

Dédicase 2006, Mas Cremat, vin de pays, Vinettig

99 % grenache, mineralsk, jordbær, kraftigt moden frugt, ingen fad, flot

Galatée 2005, Domaine Piquemal,

Rosengrenen + Vinmonopolet

70 % grenache, flot dyb, koncentreret, modne tanniner, dejlig vin

Pygmalion 2005, Domaine Piquemal,

Rosengrenen + Vinmonopolet

75 % syrah, shiraz-agtig, eukalyptus, munden pænt struktureret, saftig

Cana 2005, Domaine Ferrer-Ribiere,

Vinmonopolet + Daniel Letz

Fersk og varietal, grøn, sødmefuld, udtryksfuld, saftig, mineralsk, god balance

Selenae 2001, Domaine Ferrer-Ribiere,

Vinmonopolet + Daniel Letz

Dyb, chokolade, sødme, intens, nærmest portvinsagtig, stor vin

Cuvée Jaubert 2004, Domaine la Casenove, Compagniet

Masser af eg, chokolade, stor og imponerende vin

Domaine St Luc Pla del Rei 2000, Domaine la Casenove, Compagniet

Stor dybde, rustic, dyrisk, intens, dramatisk, stadigt livligt bid, flot

Terroir Mailloles 2004, Domaine Sarda-Malet,

Alpha Wine + Cabriso Wine

Choko/vanilje, munden kontant, cab-varietal, fokuseret, god frugtig fylde

Mourvèdre 2005, Domaine Sarda-Malet, vin de pays,

Alpha Wine + Cabriso Wine

Lakrids, kompleks, mangedimensionel, smukt saftig, tæt, velskabt

Saint Bart Vieilles Vignes 2003, Clot de l'Oum, Emilie Vin

Sødmefuld, dyb, moden frugt, koncentreret, ubesværet til trods for tyngden

Numero Uno 2001, Clot de l'Oum, Emilie Vin

Næsen dyb, frugten let, tanninerne flot smeltet ind i den perfekt balancerede helhed

Les Oris 2005, Domaine Boucabeille,

Rudolf Mathis

Moden, choko, lille VA, laber og indtagende, jordbær, tydeligt træ

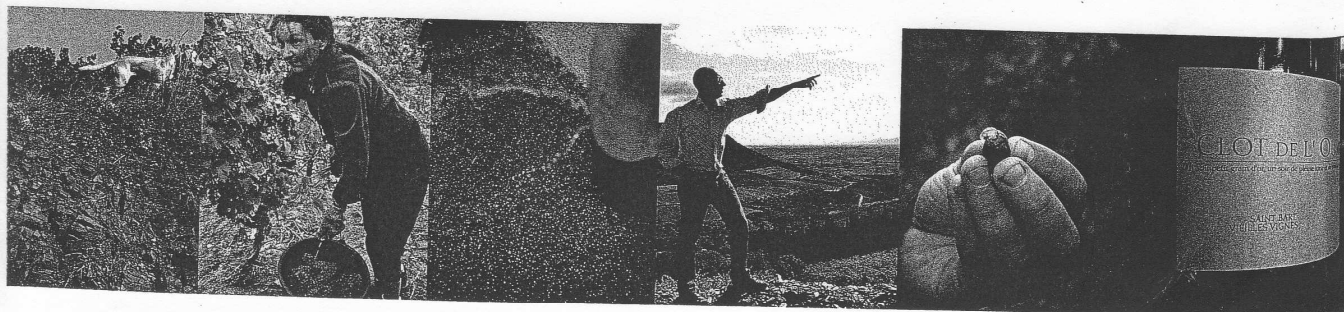
Les Calcinaires Rouge 2006, Domaine Gauby,

Erik Sørensen Vin

Ristet, varm og saftig, fin tannisk struktur, burgundisk, sødmefuld

Muntada 2006, Domaine Gauby, Erik Sørensen Vin

Fantastisk, lang og gennemført vidunderlig!!!



Vinene herhjemme

Desværre er ikke alle af ovenstående vine lige nemme at finde på det danske marked. Vi har listet importørens navn, hvor det har været til at finde, og ellers må du selv en tur til google-tasterne.

Der er mere info om vinene fra Roussillon på www.vinsduroussillon.com