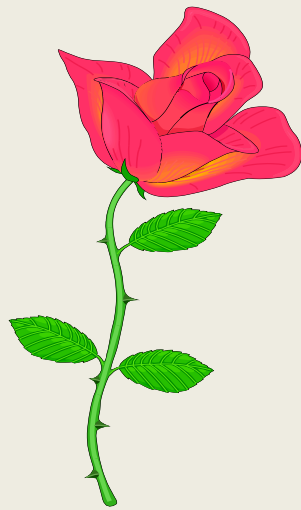


Rhône Klubben

Import nr. 103 fra



”Domaine Martin”

Travaillan

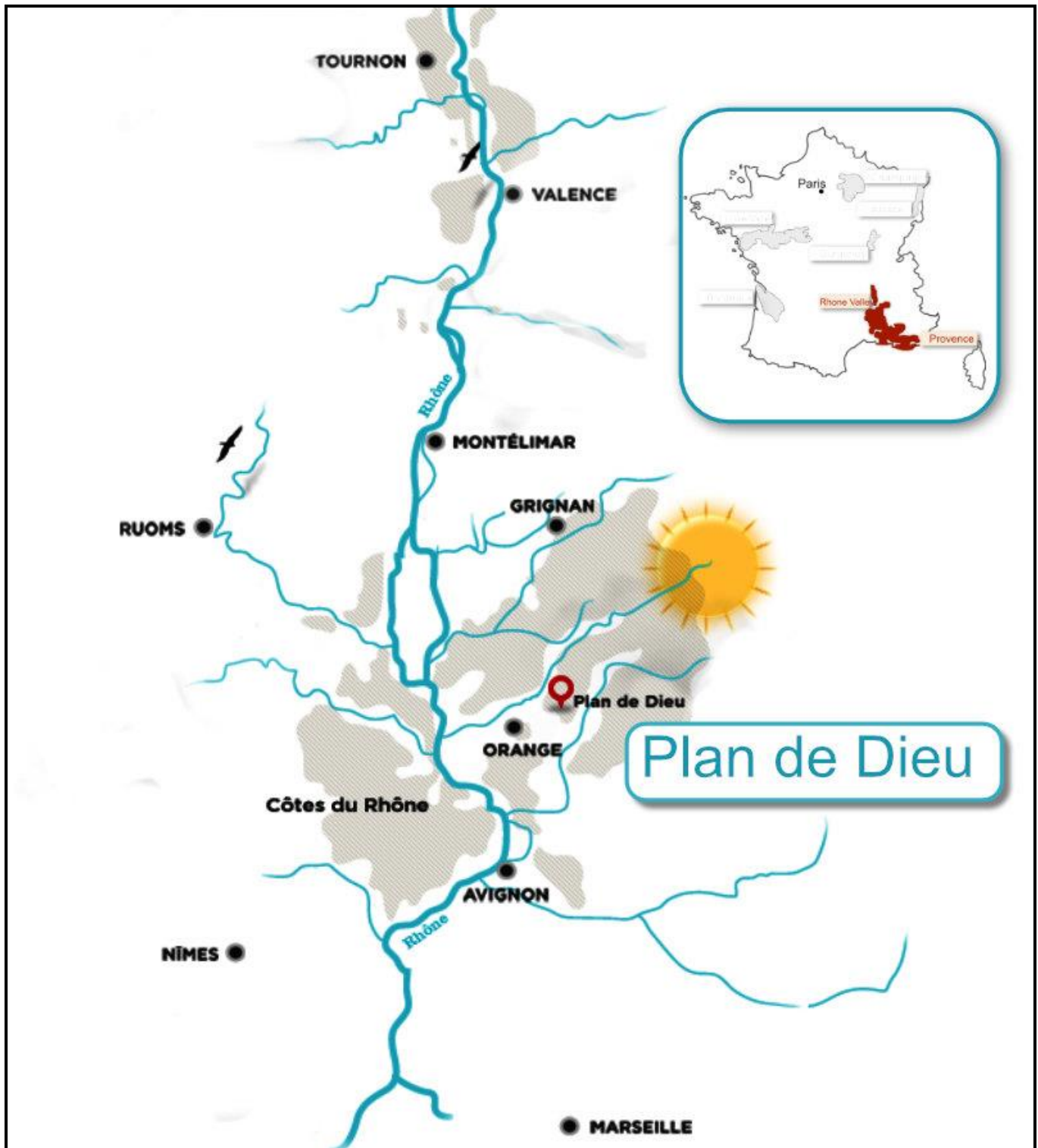
&

”Weingut Probst”

&

“Cave la Romaine”

”Domaine Martin” Travaillan



“Plan de Dieu” - området, hvor ”Domaine Martin” ligger.

”Domaine Martin” - Travaillan.

Klubbens medlemmer kan nu glæde sig til denne import fra ”Domaine Martin”, som vi i 2021 importerede fra for anden gang i klubbens historie og med så stor succes, at flere medlemmer nu har bedt os om at få muligheden for igen at erhverve sig meget gode og fine vine til meget gode og fine priser.

Under vort tidligere besøg på stedet faldt vi for både vinenes høje kvalitetsniveau, for priserne i forhold til kvaliteten og for den professionalisme, som, kombineret med respekten for historien og traditionen, er kendetegnende for de nuværende unge ejere, David og Eric Martin. Og ikke mindst faldt vi for de gæstfrie og venlige mennesker.

”Domaine Martin” har været i familien Martins eje siden 1905. Her er lidt info fra domainens hjemmeside:

QUATRE GÉNÉRATIONS DE VIGNERONS

L’histoire commence en 1905, à l’époque 5 hectares étaient en production. Julien Martin débute ce vignoble qui totalise aujourd’hui 62 ha de vignes en AOC Côtes du Rhône, Plan de Dieu Villages, Cairanne, Rasteau et vin doux naturel Rasteau. Et 10 ha en IGP Vaucluse et Méditerranée.

1905 Julien

Julien Martin travaille la vigne du Domaine éponyme alors étendue sur 5 ha.

1930 Jules

Son fils Jules reprend le domaine et acquiert de nouvelles parcelles. Il décide de vinifier lui-même ses raisins et crée sa propre cave en 1947.

1960 René et Yves

Les 2 fils de Jules agrandissent la cave et l’équipent d’une chaîne d’embouteillage.

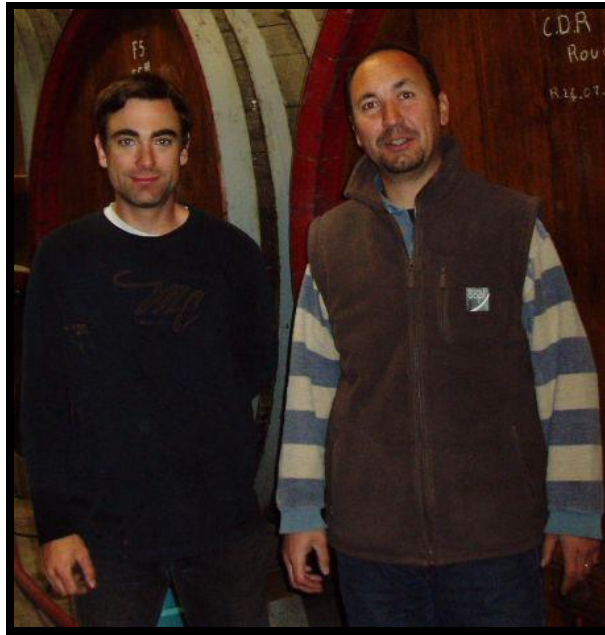
2000 David et Eric

Ce sont les arrières petits fils du fondateur, cousins germains, qui gèrent le domaine familial et développe la vente en bouteille et l’export.

De nuværende ejeres oldefar, Julien Martin, erhvervede ejendommen med kun 5 ha. vinmarker i 1905.

I 1930 overtog hans søn, Jules, boet, og han opkøbte vinmarker omkring vingården, og i 1947 besluttede han sig for selv at producere vin (istedet for

at aflevere alle druerne til kooperativet), og han byggede også sin egen beskedne vinkælder.



David og Eric Martin

I 1960 udvidede Jules sønner, René og Yves, produktionsapparatet, og de installerede et moderne aftapningsanlæg, således at hele produktionen fra høst af druer og til flaskning af vinen fra dengang og til i dag nu foregår på vingården.

I år 2000 tog 4. generation over - David og Eric Martin. De er jo så grundlæggeren, Juliens, oldebørn.

David og Eric udvidede forretningskonceptet, således at man fra år 2000 nu også begyndte at eksportere vin til udlandet. Det nyder bla. "Rhône-klubben" jo lige nu godt af.

Vingården er beliggende i området kaldet "Plan de Dieu", mellem Châteauneuf-du-Pape og Gigondas - en stor højtliggende slette, som er omkranset af bjerge.

Man råder over i alt 68 ha. vinmarker, og det betyder, at vingården er en af de største ejendomme i det sydlige Rhôneområde.

Video

Se en fin, lille video om "Domaine Martin" - på adressen:

<https://www.domaine-martin.com/video-vigne-rhone-domaine-martin/>

Vinmarkerne udgør som sagt i alt 68 ha., som er fordelt således på forskellige kategorier og kvaliteter:

8,5 ha. er Rasteau,
0,5 ha. er VDN Rasteau,
2,4 ha. er Cairanne,
33 ha. er Côtes du Rhône Village Plan de Dieu,
17 ha. er Côtes du Rhône
8 ha. er IGP Vaucluse.

De dominerende druetypeer - til rødvinene - er Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre, Marselan og Merlot.

Til de hvide vine anvendes fortrinsvis Viognier, Bourboulenc og Blanc Grenache - og gerne i forskellige kombinationer.

Området har siden 1983 haft appellationen "Cotes du Rhone Village" og siden 2004, "L'appellation plan de Dieu Villages", hvilket i sig selv borger for kvaliteten af både rødvine, rosévine og hvidvine fra "Domaine Martin".

Højsletten, som i forne tider har fået navnet "Plan de Dieu" pga de gode vækstbetingelser, som vinstokke har i dette område, og pga den smukke natur, er ikke i sig selv en kvalitetsbetegnelse for alle de mange vine, som er produceret i dette område.

"Domaine Martin" har opnået kvalitetsstemplet "L'appellation plan de Dieu Villages" som er en officiel anerkendelse af vinenes kvalitet på denne vingård.

Men mange mindre vinbønder i området, og også mindre kooperativer, bryster sig af at de ligger i området "Plan de Dieu", og de forsøger at sælge sig selv på det med høje priser i forhold til vinenes kvalitet, som ofte ikke er på niveau.

I "Super-Brugsen" kan man fx finde flere vine med betegnelsen "Plan de Dieu", men de kommer som oftest fra store kooperativer, som får druer ind fra små bønder, som høster revl og krat incl. fuglereder, skadedyr, mus og andre små gnavere og biller og kravl, som ikke slap væk, da den store høstmaskine tordnede gennem markerne.

"Domaine Martin"s vinmarker ligger i et område, som er begunstiget af megen sol og varme.

Det er i sig selv godt for druerne, men det er også godt for druerne, at nordenvinden, Mistralen, ind imellem suser vildt og voldsomt ned imellem

bjergsiderne og igennem dalene, for den er medvirkende til at køle druerne ned, således at deres modningsperiode forlænges, og det giver sødere og bedre druer.

Vinstokkene vokser i et område som er dækket af både små og store rullesten.

Disse rullesten opsuger i løbet af dagen solens varme, og de frigiver denne varme om natten, således at jordbunden er varm døgnet rundt, og derfor kan processerne i vinplanterne køre næsten non stop, og også det er medvirkende til at højne druernes kvalitet.

Stort set alle druer på alle marker høstes ved håndkraft og med saks !

Efter høsten afstilles drueklaserne, hvorefter druerne knuses, og efterfølgende vinificeres de på hel traditionel vis i betontanke.

Gæringen foregår derefter i overensstemmelse med AOC's regler, og den varer mellem 7 og 25 dage afhængig af druetyper og af den vin, som skal produceres.

Ejendommens underjordiske kældre er udstyret med egetræsfade, hvor vinen kan lagre mellem 12 og 36 måneder, før den kommer på flasker.

Ingen af de røde vine er filtreret.

Derved får man som vinnyder det bedste indtryk af den typiske jord i området, som vinstokkene vokser i - det som på fransk hedder terroir.

Rødvinene er fyldige og rige med et aldrende potentiale på mellem to og syv år, mens rosévine og hvidvinene er fremstillet til at blive nydt i op til to år, fra de er produceret.



”Domaine Martin”s” tilbud til medlemmerne.

Bemærk vedr. BIB:

David og Eric Martin fremstiller ikke speciel vin til Bag-in-Box - BIB. Mange vinproducenter lader den tyndeste vin og forskellig overskudsvin gå i BIB, men det er ikke tilfældet her. Hos "Domaine Martin" får du den samme vin i BIB, som du kan købe i flaske. Det fremgår af vinbeskrivelserne, hvilke flaskevine, du også kan købe i BIB.

Bemærk vedr. priser:

Du får i denne import kvalitetsvine til meget, meget rimelige priser. David og Eric Martin har besluttet sig for at holde priserne i ro i 2024, så derfor er de fleste vine kun steget med 2 - 5 kr. i forhold til 2021-importen, så vi har fået meget fine betingelser også denne gang. Kun 4 vine koster over 100 kr. flasken.

Bemærk vedr. bestilling:

Alle BIBs bestilles á 1 BIB.
Alle flaskevine bestilles á 6 flasker bortset fra nr. 11, nr. 19 og nr. 20 som bestilles á 3 flasker og nr. 21, som bestilles á 1 flaske.

Bemærk vedr. udmærkelser og priser:

Vinene fra "Domaine Martin" har opnået et væld af priser og udmærkelser ved vinkonkurrencer i Frankrig og i vintidsskrifter.

For lige at give medlemmerne en fornemmelse af, at vi her har at gøre med kvalitetsvine, kan I nedenfor se de udmærkelser og priser, som "Domaine Martin" opnåede ved forskellige vinkonkurrencer i 2022. Man er endnu ikke helt færdig med opgørelsen over 2023 - bortset fra "Guide Hachette".

Concours Des Vins d'Orange 2022

Médaille d'Or : RASTEAU ROUGE 2021
Médaille d'Or : CÔTES DU RHÔNE ROUGE 2021
Médaille d'Or : PLAN DE DIEU VILLAGES ROUGE 2020
Médaille d'Or : IGP 100% SYRAH CUVÉE YVES MARTIN 2020
Médaille d'Argent : IGP Vaucluse BLANC 100% VIOGNIER 2021

Concours general Agricole de Paris 2022

Médaille d'Or : RASTEAU ROUGE 2021
Médaille d'Or : RASTEAU « Les Sommets De Rasteau » ROUGE 2021

Concours des vins Avignon 2022

Médaille d'Or : CAIRANNE ROUGE 2020
Médaille d'Argent : RASTEAU ROUGE 2020
Médaille d'Argent : IGP Méditerranée ROSE 2021
Médaille d'Argent : IGP Vaucluse BLANC 100% VIOGNIER 2021
Médaille De BRONZE : PLAN DE DIEU VILLAGES ROUGE 2021

Concours des vins de Vinsobres 2022

Médaille d'Argent : RASTEAU ROUGE 2020
Médaille d'Argent : CAIRANNE ROUGE 2020

Médaille d'Argent : PLAN DE DIEU VILLAGES ROUGE 2020
Médaille d'Or : CAIRANNE ROUGE 2021

Concours des vigneronns independants de France 2022

Médaille De Bronze : IGP MEDITERRANEE ROSE 2021
Médaille d'Argent : RASTEAU ROUGE 2020

Concours des grands vins de France Macon 2022

Médaille d'Or : CAIRANNE ROUGE 2021
Médaille d'Or : RASTEAU ROUGE 2020
Médaille d'Or : SAINTE CECILE VILLAGES ROUGE 2021
Médaille d'Argent : IGP VAUCLUSE BLANC 100% VIOGNIER 2021
Médaille d'Argent : PLAN DE DIEU VILLAGES ROUGE 2020

Decanter 2022

Médaille d'Argent 91/100 : PLAN DE DIEU VILLAGES ROUGE 2020
Médaille d'Argent 92/100 : CAIRANNE ROUGE 2020
Médaille De Bronze 89/100 : RASTEAU ROUGE 2020

Guide Hachette 2023

3 ETOILES COUP DE CŒUR RASTEAU ROUGE 2020
2 ETOILES CAIRANNE ROUGE 2020
1 ETOILES : CÔTES DU RHÔNE ROUGE 2021

Så vi indbyder jer til at gå glade og forventningsfulde om bord i vine fra
”Domaine Martin” - den 1. import i 2024 !

* * * * *

Lidt gode nyheder om “Weingut Probst”, Calmont.

Vi har på lager ca. 30 flasker ”CALMONT 67 °”, og vi har lidt flere af
”CALMONT 50 °”.

De bliver solgt denne gang efter først-til-mølle-princippet á 3 flasker, og så er
kælderen tom, og vi afventer forårs- eller sommerimporten - i april eller i juni
- hvor vi forhåbentlig har fået fyldt op med 2023-årgangen og kan tilbyde nye
forsyninger.

Lidt informationer om “Weingut Probst”, Calmont.

For syvende gang i ”Rhône-klubbens” historie bevæger vi os med dette tilbud
ud af Rhône-comfort-zone-området og noget længere mod nord, nemlig til
Mosel.

Men det er ikke bare endnu en Mosel-vin i rækken af mainstream-moselvine,
som man kan finde i ethvert supermarked, som vi hér helt ekstraordinært har
fået fingre i.

Hér får I noget meget specielt og noget helt særligt til jeres
efterårsarrangementer eller bare til almindelig nydning med en god bog i det
tilstundende efterår.

Det er lykkedes for os at komme i god kontakt med Matthias Probst, en vinbonde, som er den lykkelige ejer af en vingård med Europas stejleste vinmarker, som skråner 67 °, og som leverer druer til helt fantastiske hvidvine.

Vingården ligger i Ediger-Elter ved Mosel - Terra Cotta - for at være mere præcis. Vingården "Calmont" har med vinmarker med en hældning på 67 ° de stejleste vinmarker i Europa, og den har, som nogle af de få i regionen, fået Grand Cru klassifikation.

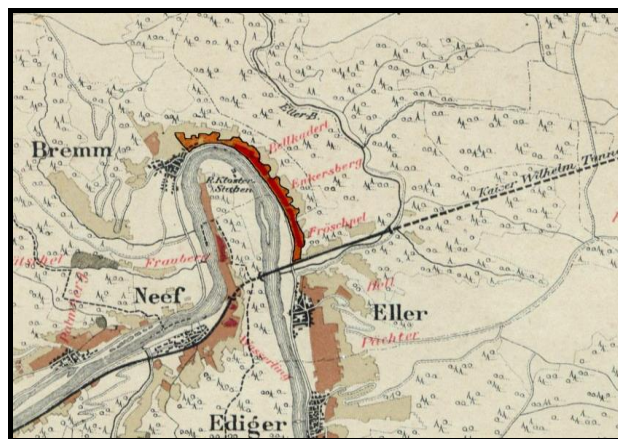
På grund af den enorme hældning er vindyrkning her kun mulig på bitte små og meget afgrænsede terrasser, og alt arbejde foregår naturligvis ved håndkraft.

De første stenvægge, som kræves til dette helt specielle formål, blev bygget allerede for århundreder siden, og de er resultatet af et helt særligt og specielt gammelt stenhåndværk, hvor terrasserne bygges ved håndkraft og uden mørtel, og derfor skal de også i dag løbende repareres - eller endda fra tid til anden genopbygges fra grunden.

Kun 3 % af vinområderne i Mosel faldt ind under denne særlige kvalitetskategori.

De specielle terrasser har imidlertid ikke kun til formål at reducere hældningen på de enkelte små vinmarker. De forhindrer også jorden i at skride, så de gamle vinstokke er i stand til at stå fast og til at opsamle tilstrækkelig mængder af vand og næringsstoffer fra det i øvrigt geologisk meget specielle landskab.

Derudover opbevarer stenvurene, som er sydvendte, solens varme, og de opvarmer dermed også jorden, som vinstokkene vokser i.



På ovenstående preussiske kort fra 1897 blev vinmarkerne markeret som mørkerøde og dermed som repræsenterende den højeste klasse i vinproduktionen i området.

Kortet tjente dengang som grundlag for skatteklassifikation.

Læg i øvrigt mærke til den sorte, delvis stiplede linje på kortet (Kejser Wilhelm-tunnelen).

Det var bla ad denne jernbane, at tyskerne under 1. verdenskrig førte tropper frem til slagmarkerne i Nordfrankrig.

På dette sted vokser Riesling-vinstokke, som kun findes lige netop hér i hele Mosel-området.

Vinstokkene vokser under helt særlige jordbundsforhold.

Jorden består af grå skifer og grå sten og klipper.

Flere steder på bjerget består det øverste jordlag kun af sten. Men disse sten holder på solvarmen.

På grund af den sydvestlige orientering skinner solen i de fleste dagtimer direkte ind på bjerget, og det var også derfor helt naturligt, at romerne i sin tid betegnede disse bjerge som "Calidus Mons" - de varme bjerge.

Så snakken om stejle vinmarker med en hældningsgrad på 67 ° er ikke bare en snak om kuriøse dyrkningsforhold.

Det handler mere om, at disse marker, pga. vinklen i forhold til solen, får meget mere lys og solenergi, end marker dyrket på fladt terræn.

Og dermed skabes grundlaget for fremstillingen af denne fantastiske Riesling.

Vi har hjemkøbt et mindre lager af "CALMONT 67 °, og vinen sælges til de af jer, som kommer først til mølle - og så længe, som vi har den på lager.

Og vi har hjemtaget fra Probst en anden Riesling, nemlig "Riesling trocken LAY", som er lidt mindre tør end "CALMONT 67 °.



"Weingut Probst"s vinmarker.



Udsigt ud over vinområdet ved Mosel.
Bemærk terrasserne i billedets venstre side.

Lidt informationer om "Cave La Romaine".

Lige i hjertet af Provence ligger "Cave La Romaine".

Dette kooperativ, som er et af de ældste i Vaucluse-området, blev oprettet i 1924, og det er altså snart 100 år gammelt, med alt, hvad det betyder af tradition, historie, know-how og håndværksmæssig kunnen.

"Cave La Romaine"s medlemskreds tæller i dag omkring 180 vinbønder, som til sammen råder over mere end 1400 hektar vinmarker, hvorfra de leverer druer.

En af hovedbyerne i området er Vaison-la-Romaine, som rummer en prestigefyldt geografisk, historisk og kulturel arv - fx de usædvanlige romerske og middelalderlige ruiner; en 2000 år gammel romersk bro; det romerske teater, og ikke mindst det maleriske "Haute Ville" med sit imponerende, knejsende slot.

Fra "Cave la Romaine" har vi til vort lager hjemtaget den populære mousserende hvidvin og rosévin, som begge er fremstillet efter champagnemetoden - den såkaldte "*Methodé Champenoise*".

Se nærmere beskrivelse af disse vine længere fremme i hæftet.



Kælderen med egetønder hos "Cave la Romaine"

Vores tilbud er denne gang:

- 1 Vin de Pays de Vaucluse, - "Le petit Martin", 2022, Rouge - Bag in BOX (BIB – 5,0 liter), 13,5 %.**

Samme vin som nr. 9 - her blot i BIB á 5 liter.
Nydes forholdsvis kølig. Ikke over 18°.

NB: Vin i BIB kan højst være frisk i 3 måneder uåbnet. Åbnet i 2 måneder !

Pris kr. 272,00 kr.

2 Vin de Pays de Vaucluse, - “Le petit Martin”, 2022, Rouge - Bag in BOX (BIB – 10,0 liter), 13,5 %

Samme vin som nr. 9 - hér blot i BIB á 10 liter.

Nydes forholdsvis kølig. Ikke over 18°.

NB: Vin i BIB kan højst være frisk i 3 måneder uåbnet. Åbnet i 2 måneder !

Pris kr. 534,00 kr.

3 Vin de Pays, - “Le petit Martin”, 2022, Rosé - Bag in BOX (BIB – 5,0 liter), 13,0 %

Samme vin som nr. 10 - her blot i BIB á 5 liter.

Nydes afkølet - omkring 13°.

NB: Vin i BIB kan højst være frisk i 3 måneder uåbnet. Åbnet i 2 måneder !

Pris kr. 272,00 kr.

4 Vin de Pays de Vaucluse, - “Le petit Martin”, 2022, Blanc - 100 % Viognier - Bag in BOX (BIB – 5,0 liter), 14 %.

Denne hvidvin er 100 % Viognier-druer.

Samme vin som nr. 8 - her blot i BIB á 5 liter..

Nydes afkølet - omkring 13°.

NB: Vin i BIB kan højst være frisk i 3 måneder uåbnet. Åbnet i 2 måneder !

Pris kr. 308,00 kr.

5 ”Domaine Martin”, Côtes du Rhône, 2022 Rouge, - Bag in BOX (BIB – 5,0 liter), 13,5 %.

Samme vin som nr. 13 - her blot i BIB á 5 liter.

Nydes forholdsvis kølig. Ikke over 18°.

NB: Vin i BIB kan højst være frisk i 3 måneder uåbnet. Åbnet i 2 måneder !

Pris kr. 315,00 kr.

6 "Domaine Martin", Côtes du Rhône, 2022 Rouge, - Bag in BOX (BIB – 10,0 liter), 13,5 %.

Samme vin som nr. 13 - her blot i BIB á 10 liter.
Nydes forholdsvis kølig. Ikke over 18°.

NB: Vin i BIB kan højst være frisk i 3 måneder uåbnet. Åbnet i 2 måneder !

Pris kr. 615,00 kr.

7 "Domaine Martin", Plan de Dieu, 2020/2021, Rouge - Bag in BOX (BIB – 3,0 liter), 14,5 %

Samme vin som nr. 14 - her blot i BIB á 3 liter.
Nydes forholdsvis kølig. Ikke over 18°.

NB: Vin i BIB kan højst være frisk i 3 måneder uåbnet. Åbnet i 2 måneder !

Pris kr. 240,00 kr.



Udsigt ud over "Domaine Martins" vinmarker.

8 "Domaine Martin", Vin de pays de Vaucluse - "Le petit Martin", Blanc 2022/2023 - 100 % Viognier. 14,0 %.



Denne hvidvin er fremstillet 100 % af Viognier-druen.

Druerne er plukket af vinstokke, som i gennemsnit er omkring 20 år gamle.

Det betyder færre, men mere udtryksfulde druer.

Vinstokkene vokser i kalkholdig jord - noget som er medvirkende til at give druerne duft og smag fra denne særlige ler-kalksten terroir, som det hedder på fransk.

Terroir betyder noget i retning af "smagen af den jord, som vinstokkene vokser i".

Umiddelbart efter at druerne er plukket, bliver de samme dag presset og efterfølgende vinificeret i rustfri ståltanke ved en konstant temperatur på 18°.

Efter 3-5 måneder er vinen klar og hældes på flaske.

Vinen har en udtryksfuld duft af jernurt og lindeblomster.

En gourmetvin, som kan drikkes hér og nu og hele året - enten som almindelig apéritif eller akkompagnerende skaldyr eller fiskeretter.

Nydes afkølet - omkring 13°.

Pris pr. flaske kr. 72,00 kr.



9 ”Domaine Martin”, Vin de pays de Vaucluse - “Le petit Martin” - Rouge 2022. 13,5 %.

Druesammensætningen er 80 % Grenache og 20 % Merlot.
Alle vinstokke er mindst 20 år gamle.



Vinstokkene vokser i kalkholdig jord - noget som er medvirkende til at give druerne duft og smag fra denne særlige ler-kalksten terroir, som det hedder på fransk. Det betyder noget i retning af ”smagen af den jord, som vinstokkene vokser i”.

Vinificeringen foregår i underjordiske betonkar ved en konstant temperatur, og den efterfølgende forædling i 3 måneder sker i rustfri stålkar.

En frisk og samtidig meget rund vin, som dufter af modne frugter som kirsebær og figner.

I munden markerer vinen sig med en dejlig rundhed og med mindelser om chokolade og mokka.

Vinen ledsager på bedste måde alle middelhavsretter og også danske retter med gris, kalv og okse. Også fin til et ostebord.

Nydes forholdsvis kølig. Ikke over 18°.

Pris pr. flaske kr. 66,00



Merlot-druen

10 "Domaine Martin", Vin de pays de Méditerranée - "Le petit Martin" - Rosé 2022/2023. 13,0 %.

Druesammensætningen er 60 % Grenache og 40 % Cinsault.



Druerne er plukket af vinstokke, som i gennemsnit er omkring 20 år gamle.
Det betyder færre men mere udtryksfulde druer.

Vinstokkene vokser i kalkholdig jord - noget som er medvirkende til at give druerne duft og smag fra denne særlige ler-kalksten terroir, som det hedder på fransk. Det betyder noget i retning af "smagen af den jord, som vinstokkene vokser i".

Umiddelbart efter at druerne er plukket, bliver de samme dag presset og efterfølgende vinificeret i rustfri ståltanke ved en konstant temperatur på 18°. Efter 3-5 måneder er vinen klar og hældes på flaske.

Vinen har en frisk og markant duft med noter af friske røde bær som fx. jordbær og hindbær.

Vinen kan drikkes hér og nu og hele året som fx apéritif eller akkompagnerende retter som Gazpacho, grøntsagsretter, grøntsagstærter, kødretter med lyst kød (fx kylling) samt kogt, stegt og grillet fisk. Også god til milde oste.

Nydes afkølet - omkring 13°.

Pris pr. flaske kr. 66,00.



11 "Domaine Martin", "IGP, Vaucluse, "Yves Martin, Vieilles Vignes", Rouge, 2021 - 100 % Syrah. 14,0 %.

Denne vin er fremstillet 100 % af Syrah-druen, og det er en af "Domaine Martin"s store succeser.

Vinen har vundet mange fine priser ved vinkonkurrencer i Frankrig.



Druerne er alle høstet på gamle vinstokke - mere end 50 år gamle.

Vinstokkene vokser i kalkholdig jord - noget som er medvirkende til at give druerne duft og smag fra denne særlige ler-kalksten terroir, som det hedder på fransk. Det betyder noget i retning af "smagen af den jord, som vinstokkene vokser i".

Efter høsten videreudvikler vinen sig i forskellige kar i 1 - 2 år.

Vinen åbner sig med en duft som har noter af modne solbær og skovbund - ja, det skrev jeg - skovbund !

På trods af, at det er en forholdsvis ung vin, markerer den sig med fylde i smagen - ikke mindst pga de markante og generøse tanniner.

Det er ikke en her-og-nu-nydevin.

Den vil fortsætte sin udvikling mindst 4-5 år endnu, og har man lyst til at investere så langsigtet, er denne vin et godt bud.

Det er en typisk efterårs- og vintervin, som vil være velegnet til lidt tungere kødretter - fx retter med oksekød, vildt og til kraftige oste.

Nydes forholdsvis kølig. Ikke over 18°.

NB: Denne vin købes á 3 flasker.

Pris pr. flaske kr. 136,00

12 "Domaine Martin", "Côtes du Rhône", Blanc, 2023. 13,5 %.

Druesammensætningen er Viognier 40 %, Bourboulenc 40 % og Grenache Blanc 20 %.



Alle druer vokser på vinstokke, som er mindst 20 år gamle.

Vinstokkene vokser i kalkholdig jord - noget som er medvirkende til at give druerne duft og smag fra denne særlige ler-kalksten terroir, som det hedder på fransk. Det betyder noget i retning af "smagen af den jord, som vinstokkene vokser i".

Umiddelbart efter at druerne er plukket, bliver de samme dag presset og efterfølgende vinificeret i rustfri ståltanke ved en konstant temperatur på 18 °.

Man møder her en fyldig og tør hvidvin med noter af akacie- og mandelblomster. I munden er den markant kompleks med antydning af lavendelhonning.

Kompleksiteten i denne vin understreges også af, at den består af 3 markante druetyper, som typisk anvendes til hvidvin.

Vinen er drikke moden nu, og bør ikke gemmes mere end 2 år.

Den vil være velabragt på et bord med fx. risotto, til grøntsagsretter, fisk i sauce eller grillet eller kogt hvidt kød og milde oste.

Nydes afkølet - omkring 13°.

Pris pr. flaske kr. 84,00.



13 ”Domaine Martin”, ”Côtes du Rhône”, Rouge, 2022. 13,5 %.

Druesammensætningen er Grenache 80 % og Syrah 20 %.
Alle vinstokke er mindst 20 år gamle.



Vinstokkene vokser i kalkholdig jord - noget som er medvirkende til at give druerne duft og smag fra denne særlige ler-kalksten terroir, som det hedder på fransk. Det betyder noget i retning af ”smagen af den jord, som vinstokkene vokser i”.

Efter vinificering har vinen udviklet sig videre 6-8 måneder på gamle egetræsfade.
Det er medvirkende til dens markante smag.

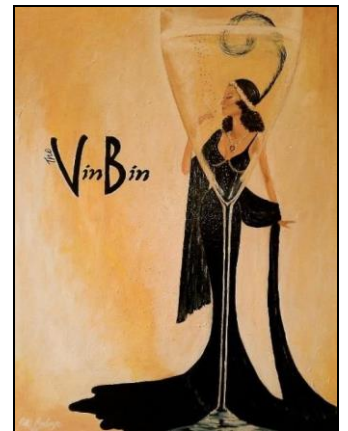
Denne rødvin præsenterer sig med en stærk farve, som understøtter det kraftige smagsudtryk med mindelser af modne kirsebær, brombær og stenfrugter.

Vinen er drikkeklar hér og nu, men kan sagtens gemmes 2-3 år - det bliver den ikke ringere af, tværtimod !

Vinen vil være velegnet til enhver form for charcuterie, kødretter (okse og lam) samt til oste med karakter.

Nydes forholdsvis kølig. Ikke over 18°.

Pris pr. flaske kr. 72,00 kr.



14 "Domaine Martin", Côtes du Rhône, "Plan de Dieu Villages", Rouge, 2020/2021. 14,5 %.

Druesammensætningen er 65 % Syrah og 25 % Mourvèdre.



Vinstokkene er alle mindst 40 år gamle.

Efter 3 måneders vinificering i betonkar videreudvikler vinen sig minimum 12 måneder i gamle egetræsfade, og dette er medvirkende til at afrunde vinens elegante smagsudtryk.

En kompleks, harmonisk og spændende måde præsenterer denne vin sig på - som den dufter og i munden.

Der er klare mindelser af røde frugter som jordbær og hindbær, men også iblandet noter af stenfrugter som kirsebær og abrikoser, og de diskrete tanniner understøtter vinens kompleksitet.

Vinen er drikkeklar nu, men kan også gemmes i kælderen i 3-4 år.

Denne vin er perfekt til rødt kød, kraftige gryderetter, vildt og oste med goddaw i.

Man vil opleve, at den bør nydes lidt af gangen, fordi den langsomt folder sig markant ud i munden, og fordi den skal have tid til det.

Nydes forholdsvis kølig. Ikke over 18°.

Pris pr. flaske kr. 84,00 kr.

15 "Domaine Martin", Côtes du Rhône "Plan de Dieu Villages", "Sélection prestige vieilles Vignes", Rouge, 2019/2020. 15,0 %.

Druesammensætningen er 50 % Syrah og 50 % Grenache.
Bemærk, at denne vin har en alkoholprocent på 15 %.

Druerne er plukket på vinstokke, som er 50 år eller ældre - det giver få men meget aromatiske druer.



Efter vinificering modnes vinen i minimum 24 måneder i gamle egefade - dette er medvirkende til at give vinen den rundhed i smagen, som er så karakteristisk.

Vinen er markant rød og præsenterer sig med mineralske noter, som med al tydelighed viser, at vinstokkene er vokset i området "Plan de Dieu".

Smagsudtrykket er en fin blanding af en behagelig garvesyrestruktur og en aromatisk finesse fra områdets "Garrigue" med mindelser af vild timian og andre kryddervækster.

Vinen er drikkeklar nu, men kan sagtens gemmes 5 - 6 år.

Vinen har opnået guldmedalje ved "Concours Bettane et Desseauves".

Denne vin akkompagnerer kraftige og sammensatte retter perfekt - fx vildtgryde, confit de canard, retter med oliven og lammekød mv samt ostebord med stærke og markante deltagere..

Nydes forholdsvis kølig. Ikke over 18°.

Pris pr. flaske kr. 105,00



16 "Domaine Martin", "Cairanne", CRU, Rouge, 2021. 14,5 %.

Vi møder hér den første af "Domaine Martin"s CRU-vine - en Cairanne !
Druesammensætningen er 65 % Grenache og 35 % Syrah.
Vinstokkenes alder er 25 år eller mere.



Vinstokkene vokser i et område som er dækket af både små og store rullesten.

Disse rullesten opsuger i løbet af dagen solens varme, og de frigiver denne varme om natten, således at jordbunden er varm døgnet rundt, og derfor kan processerne i vinplanterne køre næsten non stop, og også det er også medvirkende til at højne druernes kvalitet.

Denne markante og intense vin har en bouquet af vilde krydderurter, laurbærblade og sort peber.

Efter 3 måneders vinificering i betonkar videreudvikler vinen sig minimum i 12 måneder i gamle egetræsfade, og dette er medvirkende til at afrunde vinens elegante smagsudtryk.

Den er tydelig og insisterende i smagsudtrykket med antydninger af modne, røde frugter.

Vinen har et tanninindhold som giver dig mulighed for at gemme den i 4 - 5 år, men den er også drikke moden nu.

Denne Cairanne vil på bedste måde akkompagnere kraftige retter med fx oksekød, lam eller and og også oste med personlighed og kraft og fylde.

Nydes forholdsvis kølig. Ikke over 18°.

Pris pr. flaske kr. 93,00

17 "Domaine Martin", "Rasteau", CRU, Rouge, 2022. 14,5 %.

Vi møder hér den anden af "Domaine Martin"s CRU-vine - en Rasteau !
Druesammensætningen er 65 % Grenache, 30 % Syrah og 5 % Mourvèdre.



Vinstokkenes alder er 25 år eller mere.
Vinstokkene vokser i et område som er dækket af både små og store rullesten.

Disse rullesten opsuger i løbet af dagen solens varme, og de frigiver denne varme om natten, således at jordbunden er varm døgnet rundt, og derfor kan processerne i vinplanterne køre næsten non stop, og også det er også medvirkende til at højne druernes kvalitet.

Efter 3 måneders vinificering i betonkar videreudvikler vinen sig minimum 12 måneder i gamle egetræsfade, og dette er medvirkende til at afrunde vinen elegants smagsudtryk.

Vinen åbner sig og dufter markant af solbær og modne kirsebær.

En diskret blød elegance i smagen båret frem af Grenache-druen og med noter af lakrids og brændte mandler.

Vinen er drikkeklar hér og nu, men den kan sagtens gemmes 4-5 år.

Denne Rasteau vil på bedste måde akkompagnere kraftige retter med fx oksekød, lam eller and og også oste med personlighed og kraft og fylde.

Nydes forholdsvis kølig. Ikke over 18°.

Pris pr. flaske kr. 93,00

18 "Côtes du Rhône Village Sainte Cecile", Rouge, 2022, 14,5 %.

Dette er en ny rødvin, som man hos "Domaine Martin" har eksperimenteret med og udviklet over nogle år, og som nu præsenteres for publikum. Hvis der er flere flasker tilbage af 2021-årgangen, får vi dem, men ellers er det 2022-årgangen, som vi her præsenterer.

Druesammensætningen er 60 % Grenache og 40 % Syrah.

Druerne er høstet på vinstokke, som alle er mindst 25 år gamle og som vokser på sydvendte skrånninger med meget solindfald og i en jord, som er dækket med små rullesten.



Disse rullesten opsuger i løbet af dagen solens varme, og de frigiver denne varme om natten, således at jordbunden er varm døgnet rundt, og derfor kan processerne i vinplanterne køre næsten non stop, og også det er også medvirkende til at højne druernes kvalitet.

Efter afstilkningen vinificeres druerne i betonkar under konstant temperatur, og efter en måned omhældes mosten i egetønder, hvor vinen videreudvikler sig i 4 - 6 måneder, før den flaskes.

Vinen er i sin duft frisk og markant og frugtagtig, og smagen bærer mindelser om røde, modne frugter som hindbær og solbær.

Smagen er intens og længerevarende i munden, og også her er der mindelsen om modne frugter markant.

Vinen er drikkeklar her og nu, men de fine tanniner betyder, at vinen uden problemer kan gemmes i op til 4 - 5 år.

Denne kraftige rødvin vil være velegnet til alle tyder af retter med oksekød, oksebøffer og markante oste med smag.

Pris pr. flaske kr. 80,00

19 "Domaine Martin", Rasteau CRU, "Les Sommets de Rasteau Vieilles Vignes", Rouge, 2020. 15,0 %.

Vi møder hér den tredje af "Domaine Martin"s CRU-vine - også en Rasteau !

Bemærk, at denne vin har en alkoholprocent på 15 %.
Druesammensætningen er 60 % Grenache og 40 % Syrah.

Druerne til denne vin er alle høstet på meget gamle vinstokke - 55 år eller mere, og det er medvirkende til at vinen fremtræder med en markant kompleksitet i såvel duft som i smagsudtrykket.



Vinstokkene vokser i et område som er dækket af både små og store rullesten.

Disse rullesten opsuger i løbet af dagen solens varme, og de frigiver denne varme om natten, således at jordbunden er varm døgnet rundt, og derfor kan processerne i vinplanterne køre næsten non stop, og også det er også medvirkende til at højne druernes kvalitet.

Efter 3 måneders vinificering i betonkar videreudvikler vinen sig minimum 24 måneder i gamle egetræsfade, og dette er medvirkende til at afrunde vinens elegante smagsudtryk.

Vinen har i smagen mindelser om kandiseret frugt, svesker og modne sorte frugter.

Tanninerne er elegant integreret i smagen, og de er medvirkende til, at vinen kan gemmes i op til 6-7 år, men den er også drikkeklar hér og nu.

Vinen er velegnet til kraftige kødretter - fx oksekød, vildt, hare, fasan, lam og krydrede eksotiske retter samt voksen-osteborde.

Nydes forholdsvis kølig. Ikke over 18°.

NB: Denne vin købes á 3 flasker

Pris pr. flaske kr. 112,00



20 "Domaine Martin", IGP Vacluse, "Mouvèdre, Cuvée M de M", Rouge, 2022. 14,5 %.

Denne vin består 100 % af Mouvèdre-druen.



Gennemsnitsalderen på vinstokkene er 35 år.

Druerne vokser i ler-kalkstens-terroiret på "Plan De Dieu" og i Rasteau.

Mouvèdre har det bedst i solrige klimaer.

Mouvèdre er en kraftig vin med masser af smæk på smag, syre og tannin; den er fuld af frugtnoter, men de er mørke, så man møder hér fine noter af brombær, blåbær og blomster.

Men druen har også en vild side med fuld skrald på smags- og duftnoter af sort peber, kød, røg og nogle gange af stald.

Mouvèdre er en drue som bliver bedre af fadlagring, og derfor kan den også få aromaer fra fadet.

Det kan bl.a. være kakao, tobak, vanilje og røg.

Syren er ret høj, og tanninerne er helt oppe at ringe.

Efter høsten, som foregår ved håndkraft, vinificieres mosten i betonkar i 2 uger under en konstant temperatur på 26 grader.

Herefter lagres vinen i 3 måneder i forskellige egetønder, til den samles og hældes på flasker.

Vinen har en dybrød, næsten violet farve.

Den dufter kraftigt af røde frugter, og i munden fremhæver den sig med silkebløde tanniner og med mindelser af knuste, røde frugter og med noter af eksotiske krydderier.

Man skal spise noget, som kan hamle op med denne vin !

Det er ikke de lette skaldyrsanretninger vi er ude i her - det er i det andet spektrum af skalaen, vi befinder os denne gang !

Kraftigt smagende kød med fedtkant, gerne grillet, krydrede gryderetter, vildt og oste med knald på, som giver tårer i øjnene !

Vinen er drikkeklar nu, men kan også gemmes i op til 6 år, hvis man vil det.

NB: Denne vin købes á 3 flasker

Pris pr. flaske kr. 112,00

21 "Domaine Martin", "Rasteau, Vin doux Naturel", 2019. 16,5 %.

En sød dessertvin fremstillet af druer fra Rasteau.

Vinen er fremstillet af 100 % Grenache-druer, som alle vokser på vinstokke som er mindst 45 år gamle.



Efter vinificering og gæring i rustfrie ståltanke i 3 måneder efter høsten, er vinen videreførelt i mindst 3 år på gamle egetræsfade.

Det er medvirkende til at give vinen både blødhed og et kraftfuldt udtryk.

En elegant og meget udtryksfuld Vin doux Naturel - blød og med megen frugtsmag - aromaer af tørret abrikos, appelsin, honning, kandis og citrus.

Kan anvendes som dessertvin til alle slags desserter og også som en spændende apéritif, eller akkompagnerende foie gras, frugt eller kager.

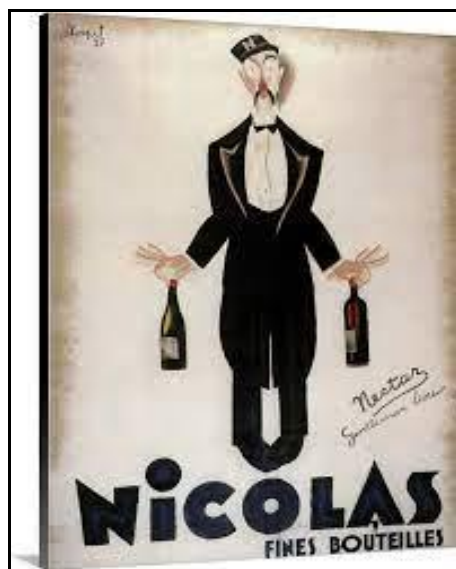
Et spændende bud på en dessertvin som et alternativ til portvin og lignende.

Er drikkeklar nu men kan også gennem i 4-5 år.

Serveres meget kølig 5° - 7°.

NB: Denne vin købes á 1 flaske.

Pris pr flaske 120,00 kr.



Vores tilbud denne gang fra ”Weingut Probst” ved Mosel-floden.

NB: Begrænset antal af begge vine - jf. tidligere i dette hæfte.

22 Probst: “Riesling trocken CALMONT 67 °“, 2021, 12,5 %.

Weingut Probsts absolutte topvin.

Som navnet antyder, er der her tale om en tør hvidvin, som er fremstillet af druer fra vinstokke, som vokser på skiferfyldte skrånninger med en hældningsgrad på 67 °. Alle druer er høstet ved håndkraft.

I finder her en smuk hvidvin med stor styrke og kompleksitet i smagsudtrykket.

Vinen er frugtagtig og med elegant bouquet og med en smag, som har mindelser om modne æbler og pink grape - og også med et snert af limefrugt og abrikos.

Det er en tør og meget elegant vin, som på en flot måde kombinerer frisk syre og cremet fylde med den for Moselvinene underliggende mineralitet, som skyldes vinstokkenes særlige vækstbetingelser i skifer og sten.

Pga sin styrke og struktur har ”Riesling CALMONT 67 °” rygrad nok til, udover at være velegnet til forrettet, fisk og skaldyr, også at kunne serveres til stærk mad.

Men den kan naturligvis også bare nydes som den er - i al sin fylde og insisterende elegance.

Serveres kølig - ikke over 10° !

NB: Denne vin sælges á 3 flasker.

Pris pr. flaske kr. 110,00.

23 Probst: “Riesling 50° “, ”Feinherb LAY”, 2021, 12,5 %.

Hvor “Riesling trocken CALMONT 67 °“, som navnet angiver, er en for området forholdsvis tør Riesling, er “Riesling 50°, ”Feinherb LAY” en

mere traditionel Riesling med mere sødme, som det er karakteristisk for området.

Vinstokkene vokser i nabokommunen på bjergskråner med 50° stejlhed (deraf navnet).

Vinen har en diskret sødme og er markant med sit lave syreindhold, og den er meget harmonisk i smagen, som har mindelser af abrikos og røde frugter, og den markerer sig med et mineralsk snert i smagen.

Den er velegnet som apéritif og akkompagnerer fint ikke for krydrede hovedretter og ikke mindst retter med fisk.

NB: Denne vin sælges á 3 flasker.

Pris pr. flaske kr. 95,00.

Vores tilbud denne gang fra ”Cave la Romaine”

24 Cave La Romaine, “Méthode Traditionelle Rosé, Brut”, 11,5 %.



Denne vin er en mousserende rosévin lavet efter champagne- metoden.

Der er således ikke tale om en simpel mousserende vin, men om en vin *en Methode Champenoise*.

Uden for Reims-området må man ikke bruge Champagne-betegnelsen, men det er nu alligevel en champagne, der her er tale om.

Efter vinbeskrivelserne finder du en lille artikel, som beskriver, hvorledes champagne - og denne vin - fremstilles.

Der er tale om en tør ”Champagne”, og vinen må ikke serveres ved temperatur over 12°.

Vinen kan drikkes som Champagne til apéritif eller til skaldyr.

NB: Bestilles á 1 flaske.

Pris pr. flaske kr. 105,00

25 Cave La Romaine, “Méthode Traditionnelle Blanc, Brut”, 11,5 %.



Denne vin er en mousserende hvidvin lavet efter champagne-metoden.

Der er således ikke tale om en simpel mousserende vin, men om en vin *en Methode Champenoise*.

Uden for Reims-området må man ikke bruge Champagne-betegnelsen, men det er nu alligevel en champagne, der her er tale om.

Efter vinbeskrivelserne finder du en lille artikel, som beskriver, hvorledes champagne - og denne vin - fremstilles.

Der er tale om en tør ”Champagne”, og vinen må ikke serveres ved temperatur over 12°.

Vinen kan drikkes som Champagne til apéritif eller til skaldyr.

NB: Bestilles á 1 flaske.

Pris pr. flaske kr. 105,00

Oliven

Vores gamle olivenleverandør ”Ramade” er oppe igen, og derfor kan vi nu med glæde meddele, at det atter er muligt at bestille oliven !!

Olivenhøsten har været dårlig i mange år, og priserne er derefter.

Til gengæld fejler Nyons-oliven ikke noget, og med denne import kan vi igen levere vakuumpakkede oliven i solide plasticposer.

Der er tale om oliven præpareret i olivenolie og krydderurter fra bjergene rundt Nyons.

Det er fremragende oliven af bedste sortering (AOC-kvalitet) – lang holdbarhed, og flere gange kåret som tilhørende den eksklusive liga bestående af de 3 bedste oliven i verden.

Pris pr. pose (500 gr.) er 110 kr.



Oliven bestilles samme sted som vinene.

Når posen med oliven er åbnet, hældes oliven i et syltetøjsglas og stilles i køleskabet, og så kan man tage lidt, når man lyster.

Hvis man vil have dem stående i længere tid, skal man lave en blanding af 10 % salt og 90 % vand (sådan bare på sjus) og hælde det i glasset. Så kører det !

Druer, druetyper og druernes egenskaber

Vil du vide lidt om druerne, druetyperne og deres egenskaber, kan du klikke på billedet af drueklasen herunder.

Så kommer du til en underside på vores hjemmeside, hvor vi har lavet en oversigt over druerne, som anvendes i Côtes du Rhône.



Dette hæfte som Pdf-dokument

Hvis du ønsker at downloade dette hæfte som Pdf-dokument, lige til at printe ud, kan du hente hæftet her:

[Vinhæfte som Pdf-dokument](#)

Bestilling og betaling, levering og medlemsforhold mv.

Bestilling til denne 1. import 2024, skal foretages senest **tirsdag d. 20. februar.**

Bestilling og betaling, levering mv.

Som en konsekvens af, at vi ikke længere udsender vort informationshæfte i fysisk form, ændres så også bestillingsproceduren, således at den nu er 100 % elektronisk.

Bemærk dog, at informationshæftet kan downloades som Pdf-fil (jf. ovenfor), men al bestilling sker alligevel elektronisk.

Men, hvis du har problemer med dette, er du velkommen til at kontakte Per på telefonnr. 2989 0848.

Han vil så kunne modtage din bestilling via telefonen.

Din vin skal nok komme frem, uanset hvordan du foretager din bestilling.

Ved online elektronisk bestilling skal du enten indtaste adressen www.rhoneklubben.dk i din browser, eller du kan gå direkte fra dette hæfte til bestillingssiden. Se afsnittet ”on-linebestilling”.

Bemærk følgende vedr. bestilling:

Når du valgt, hvad du gerne vil have hjem i vinkælderen, *skal du først afgive din bestilling, og derefter skal du bekræfte den.*

Altså to steps: Bestilling og bekræftelse !!

Vær derfor opmærksom på følgende procedure:

Når du har valgt dine produkter, og udfyldt i rubrikkerne, og når du derefter trykker på knappen ”Tryk her for at sætte bestillingen i gang” kommer du frem til en side, hvor du kan se en oversigt over, hvad du har bestilt.

Herefter skal du bekræfte din bestilling ved at trykke på knappen ”Tryk her for at afslutte bestillingen”.



Hvis du ikke trykker på både ”Tryk her for at sætte bestillingen i gang” på bestillingssiden og efterfølgende på ”Tryk her for at afslutte bestillingen” på bekræftelsessiden, vil din bestilling ikke blive registreret, og du får ingen vin.

Hvis du indtaster din e-mail-adresse (jf. nedenfor), vil du, når du har foretaget din on-line-bestilling, automatisk få en e-mail fra os, som bekræfter din bestilling.

Det kan være en god sikring for dig, så du er sikker på, at alt er ok.

Betaling

Betaling sker enten ved

- 1) betaling pr. **giro**, eller giro via **net-bank**. Gironummeret er 01-5541980.

Ved giro-betaling via netbank skal du vælge korttype +01 i det første felt. Herefter skriver du nummeret 5541980 i det sidste felt.

Husk også ved netbankbetaling at anføre dit navn i feltet ”Meddelelse til beløbsmodtager”.

eller ved

- 2) betaling via **MobilePay**. Telefonnummeret er: 2421 7431.

Online-bestilling og online-betaling

På Medlemmernes side, på Rhône-klubbens web-sted, kan du få forskellige oplysninger om, hvordan din on-line-bestilling foregår, og hvilke faciliteter, som vi har udviklet for dig i den sammenhæng.

Desuden forklarer vi, på samme måde som i hæftet her, hvordan du betaler on-line, hvis du er på en eller anden form for net-bank.

Hav dit medlemsnummer og pass-word klar, når du skal logge ind på Medlemmernes side.

Har du glemt dit pass-word, må du sende os en mail - så mailer vi tilbage.

Gå til on-linebestilling direkte

Dobbeltklik på de to glas nedenfor, og du bliver omdirigeret direkte til klubbens hjemmeside:



e-mail-adresse

På ”Medlemmernes side” har vi lavet en funktion, så du kan indtaste din e-mail-adresse, således at du kan benytte dig af on-line-bestilling, og hvis du ønsker at få besked fra klubben (fx om vinfhentning mv.) direkte i din elektroniske postkasse.

Hvis du indtaster din e-mail-adresse, vil du, når du har foretaget din on-line-bestilling, automatisk få en e-mail fra os, som bekræfter din bestilling.

Vi vil gerne have, at så mange medlemmer som muligt indtaster deres e-mail-adresser.

Betalingsfrist.

Uanset, hvordan man erlægger betalingen, skal den være i hus hos os **tirsdag d. 20. februar.**

Levering.

Der bliver ikke længere udsendt information i papirform vedr. udlevering af vin. Tid og sted for udlevering fremgår af det elektroniske informationshæfte, jf. nedenfor i dette hæfte, og de medlemmer, som har sendt deres e-mail-adresse til os, jf. ovenfor, vil derudover modtage en e-mail om udlevering, når tiden nærmer sig.

Afhentningen af denne import fra "Domaine de Boissan" og "Cave la Romaine" forventes at skulle ske **torsdag d. 14. marts**

Du/I bedes så absolut overholde det angivne afhentningstidsrum, og, hvis du/I ikke har mulighed for ved eget fremmøde at afhente vinen, i givet fald træffe aftale med tredjemand om at gøre det fornødne.

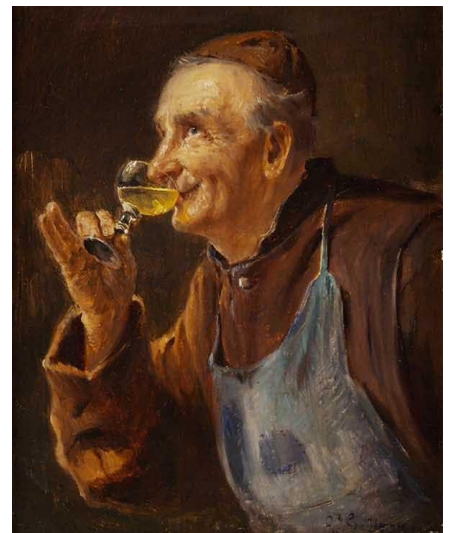
NB: Hvis vinen ikke afhentes, og her taler vi specielt om BIBs, er det på eget ansvar, hvis mus, som vi har løbende rundt i kælderen, går i vinen i løbet af den tid, som BIB'en henstår uafhentet efter udleveringsdatoen i kælderen.

Spørgsmål mv.

Rettes enten til Per på telefon: 2989 0848 eller via e-mail på adressen: bestyrelsen@rhoneklubben.dk

Med venlig hilsen

Finn G. Kristensen, Per Bang Jeppesen og Steen Svava Olsen



Terroir

kommer af det latinske ord *terra*, som betyder jord.

Det er en fransk term, som anvendes inden for bla. vindyrkning, og som angiver de særlige kendetegn, som geografi, geologi og klimaforhold på en bestemt lokalitet præger bestemte sorter med.

Landbrugsarealer i samme område deler samme jordbund, vejrforhold og dyrkningsteknikker, som alt sammen bidrager til høstens unikke kvaliteter.

Den samme druesort kan imidlertid, når den bliver dyrket i forskellige regioner, frembringe meget forskellige vine.

Begrebet *terroir* er grundlaget for AOC-systemet for franske vine, som har været forbillede for appellation- og vinlove over hele Jorden.

I sin kerne rummer det forestillingen om, at jorden, hvorpå og hvori druerne gror, indgyder dem en unik kvalitet og smag og øvrige karakteristika, som er særlig for den pågældende region.

Der har været stor uenighed i vinindustrien om, hvor stor indflydelse *terroir* har, og hvor grænserne for begrebet går.

Jordens beskaffenhed skyldes utallige forhold.

Basis er det langsomt forvitrede grundmateriale, som kan bestå af fx granit, skifer og kalksten.

Kemiske, fysiske og biologiske processer har også stor betydning.

Således består en levende jordbund bl.a. af svampe, alger og bakterier, men sammensætningen af denne mikroflora er helt særlig fra sted til sted.

Endvidere består jorden af mikrofauna, herunder orme, skjolddyr, mider og insekter, som løsner jorden og giver den luft.

Stenenes mineraler udvaskes og blandes med jorden.

Ved mineralsk og organisk gødning tilføres jorden bla. kvælstof, fosfor, calcium og magnesium.

Udsættes høsten for overdosering af gødning, risikerer man, at *terroir*-effekten helt forsvinder. Gødningen skal derfor tilpasses ikke alene planten, men også jordbunden.

Dette kan gøres ved at tilføre komposteret, organisk materiale, som indeholder de fornødne næringsstoffer.

Jordbundens særegne gær- og bakterieflora præger også den senere gæringsproces, hvilket skyldes de gærsvampe, som sidder på drueskallerne.

Jo mere jordbundens mikroorganismer kan arbejde uhindret, jo mindre behøver man senere at tilsætte indkøbte gærsvampe og bakterier i gæringsprocessen, og jo tydeligere vil *terroir*-effekten være.

Når man taler om *terroir* i en vin, betyder det, at man så at sige kan smage den jord og de klimatiske forhold, som er en del af druernes liv og udvikling.

Kalkstensjord smager fx forskelligt fra lerjord og sandede skrånninger etc.

I Danmark mener vi jo, at vi kan smage *terroir* i årets nye kartofler - de smager anderledes, når de har ligget i dansk jord end i fx Marokkansk.

Det samme gælder for vores oplevelse af danske jordbær i forhold til fx israelske.

Vinifikation

Den korte forklaring lyder, at det er den biokemiske proces, som transformerer druer til vin. Drueskallerne indeholder gærceller, som transformerer druernes sukkerindhold til alkohol i en proces kaldet alkoholisk fermentering.

En lidt mere grundig og teknisk forklaring på fænomenet finder I nedenstående. Info er sakset fra hjemmesiden "Saint-Jean & Konstantinou Vin".

Vinifikation af rødvin

Når druerne er plukket, hældes de alle sammen i kasser, der er formet således, at ingen druer går i stykker på vej ind til selve vinifikationen.

Knuste druer skal for enhver pris undgås, da de derved går til spilde.

Når druerne er blevet transporteret hen på vingården, står hjælpere ved et samleband og fjerner dårlige druer, blade og andet skrammel med hænderne.

Druerne kører derefter videre på samlebandet, hvor de fragtes ind i en maskine som vist på billedet herunder:



Maskinen bruges til at kvase druerne.

I gamle dage, inden al dette moderne maskineri kom til, ja der trampede man druerne i stedet.

I maskinen bliver stilke sorteret fra, og de fleste druer knust.

Moderne maskiner kan reguleres af vinbonden, som dermed kan afgøre, hvor mange stilke, som skal blive i mosten, og hvor mange som skal frasorteres.

Efter dette, hældes vinmosten over i en åben tank (nogle er lavet af stål og andre af træ), hvor drueskallerne skal afgive tanniner, farve og smag til mosten.

I denne tank vil fermenteringen eller gæringsprocessen langsomt gå i gang.

Hastigheden deraf, afhænger af temperaturen – varme sætter fart i gæringsprocessen, mens kulde omvendt sagtner den.

Sukkerarter i mosten bliver omdannet til alkohol, og ved frigivelse af CO₂-gasser bliver frugtkød og drueskaller skubbet opad i tanken, hvor de i toppen danner en form for 'skal', som beskytter mosten fra at fordampe. Denne 'skal' skubbes dog ofte ned igen, så den ikke tørrer ud.

Når gæringsprocessen er færdig (alt afhængig af hvilken type vinbonden ønsker), bliver sedimenterne i bunden af tanken hældt i en presmaskine, hvor maskineri presser de absolut sidste dråber vin ud.

Vinen hældes nu i ståltanke eller betonkar eller på egetræsfade i op til 18 måneder.

Afhængigt af, hvor nye egetræsfadene er, bliver der afgivet en vis mængde tanniner og aromaer til vinen.

Hvis vinbonden er bange for, at der kan være bakterier eller frugtkød tilbage i vinen, bliver den ofte gennemfiltreret en sidste gang, inden den hældes på flaske.

Og voilà – således foregår vinifikation af rødvin.

Vinifikation af hvidvin og rosé

Vinifikation af hvidvin og rosé er noget anderledes end vinifikation af rødvin.

Når druerne er plukket, læsses de i kasser, som på samme vis som med rødvin, transporteres til et samlebånd, hvor de smides på og køres direkte ind i en vinknuser, der lader druernes most og saft komme igennem, men udelukker stilke og blade.

Blandingen bliver kørt gennem en form for temperaturmixende rør, som har til formål at køle mosten ned, for at sætne iltning og derved også gæringsprocessen.

Herefter bliver blandingen udsat for en slags gummi-membran, der udvider sig i en tank, så de resterende sediment presses, men ikke for meget, da man vil undgå, at de få sten som er kommet med, ikke kvases.

Hvis stenene bliver kvast, udløser de deres bitterhed til blandingen, og vinifikationens slutresultat kan blive ødelagt – og det er det ingen, som er interesseret i !

Herefter hældes blanding i ståltanke (meget få vinbønder bruger egetræsfade til fremstilling af hvidvin), som er temperaturstyret.

Temperaturen holdes lav i tankene (12-17 grader) for at sætne gæringsprocessen, og derved bibeholde friskhed og frugtig aroma.

Mange vinbønder lader hvidvinen forblive i tanken, indtil leveringsdag, for derved at bevare friskhed. Og på samme vis, som med rødvinen, bliver vinen gennemfiltreret en sidste gang, inden tapning og afsending eller salg.

Men i stadig flere tilfælde ses det, at vinbønder lader hvidvinen ligge på egetræsfade i 3-6 måneder, for at give den mere karakter og kompleksitet.

Fermentering

Alkoholisk fermentering er én blandt tre mulige måder, som sukkerstoffer kan nedbrydes på. Processen afhænger af organismen, som foretager nedbrydningen, og af det miljø, som organismen befinder sig i. Ved alkoholisk fermentering slutter processen med dannelse af alkohol, mens de to andre nedbrydningsmåder slutter med dannelse af henholdsvis mælkesyre og acetylcoenzymA.

Den alkoholiske fermentering starter med en decarboxylering af pyruvat til acetaldehyd. Samtidig dannes der CO₂, og begge dele sker ved hjælp af enzymet pyruvatdecarboxylase.

Den dannede acetaldehyd omdannes derefter videre til ætanol ved hjælp af enzymet alkoholdehydrogenase.

Tanniner

Tanniner kaldes også på dansk garvesyre.

Det er såkaldte bitre fenoler, et stof, der sidder naturligt i rødvinstruernes skal, i kernerne og i druernes stilke.

Tanninerne findes også i egetræet, som bruges til de fade, hvori man lagrer vinen.

Tanninerne er nødvendige for, at man kan lagre en vin i flere år.

Når man drikker vin, fornemmer man tanninerne ved, hvis de er kraftige, at siderne af tungen, samt indersiden af kinderne, tørrer ud.

Desto mere disse tørrer ud, desto højere er indholdet af garvesyre.

Når en vindrue modner, modner den på 2 forskellige måder, der virker uafhængigt af hinanden. Den første er sukkermodningen, som foregår via fotosyntesen, og som giver vinen dens alkohol

Den anden er den phenoliske modning, som sker ud fra, hvor varmt der er i vinstokkenes mikroklima.

Her er det såvel skindet som stænglerne og kernerne, der modner, og denne modenhed har stor betydning for, hvordan vi oplever garvesyren.

For vinbonden er det vigtigt at kontrollere styrken af de nødvendige tanniner og at finde den balance, hvor de er til stede, men ikke er for dominerende, så garvesyren ikke bliver for gennemtrængede - det er ikke rart.

Maceration

Maceration er rødvinens første gæringsproces, som bl.a. udtrækker farvestoffer, tanniner og smagsstoffer fra drueskallerne.

Som regel har druernes frugtkød ingen farve, og en rødvin får derfor sin røde farve, ved at de røde skaller ligger i mosten nogle uger.



Klassifikation af Rhône-vine

Der er fem niveauer i det rhônske vinhierarki:

*** Vin de France**

Det er vin, som også er blevet kaldt "landvin" - det er udmærket hverdagsvin; forholdsvis unge vine som er høstet fra unge vinstokke og modnet fra høst til det følgende forår, hvor vinen er hældt på flasker.

**** Côtes du Rhône AOC**

Næste skridt på stigen er *Côtes du Rhône AOC*.

Akronym for Appellation d'Origine Contrôlée, der er et kontrolsystem indført af en komité af franske myndigheder og vinproducenter i 1935. AOC er en garanti for navn og oprindelse, men betegnelsen betyder endvidere, at vinen er fremstillet efter lokale fastdefinerede traditioner. Der er regler om brug af bestemte druesorter og deres pleje, høstens størrelse og minimumindhold af alkohol.

Alle AOC-vine skal for hver årgang godkendes af et smagepanel, sammensat af statslige og lokale eksperter.

***** Côtes du Rhône Villages (95 kommuner)**

Næste skridt på stigen er *Côtes du Rhône Villages*.

Vinene herfra kommer fra 95 udvalgte kommuner. Der er ingen angivelse af, hvilken af kommunerne vinene kommer fra.

Ud af 123 producerende kommuner i Sydrhône, er de 95 udvalgt til at må producere *Villages* vine.

Der er strenge regler for produktion af Villages vine, og disse er fælles for alle landsbyer. En væsentlig regel vedrører de druesorter, som det er tilladt at anvende, samt hvor stor en andel hver enkelt sort må udgøre i en given vin.

Côtes du Rhône Villages skal være fremstillet af mindst 50 % Grenache og et minimum på 20 % Syrah og Mourvedre (enten sammen eller hver for sig).

Rødvinene i appellationen kan være rige, med mørke frugter og krydderier, sidstnævnte fra især Syrah. De har generelt lidt garvesyre, men dette afhænger både af årgangen, og den terroir der knytter sig til den enkelte landsby.

En anden vigtig indikator for kvalitet er udbyttet. Lavere udbytte indebærer højere kvalitet, da vinstokkene teoretisk bidrager med mere energi til et mindre antal druer.

Udbyttet for Côtes de Rhône Villages er mellem 42 og 45 hl pr. ha, mens det for Côtes de Rhône appellationen udgør 60 hl pr. ha.

16 byer må tilføje deres navn efter Côtes du Rhône Villages, så man som forbruger nu ved mere præcis, hvor druematerialet kommer fra.

Disse vine er som regel både dyrere og bedre. Se næste kategori.

Druesorter i Côtes de Rhône Villages:

Bourboulenc, Carignan, Cinsault, Clairette, Grenache, Grenache Blanc, Marsanne, Mourvèdre, Roussanne, Syrah.

Côtes du Rhône Villages + bynavn eksempelvis **Rasteau**.

16 udvalgte byer producerer så god vin, at deres navn må skrives efter *Côtes du Rhône Village*, eksempelvis *Côtes du Rhône Village, Rasteau*.

Côtes du Rhône Villages er en appellation, som dækker visse landsbyer i den sydlige del af Rhône-regionen i, umiddelbart øst og vest for Orange, og hvor det er muligt at lave vine af særlig høj kvalitet.

Disse vine skal opfylde højere standarder, end dem der gør sig gældende for den almindelige Côtes de Rhône og Côtes du Rhône Villages uden bynavn.

Cotes du Rhone Villages + bynavn appellationen blev indført i 1966 og gælder for 16 landsbyer: bla. Rasteau, Roaix og Cairanne, som vi finder i denne import fra "Domaine des Escaravailles", som har vinmarker i alle 3 byer.

Derudover gælder det for byerne Beaumes-de-Venise, Chusclan, Laudun, Rochegeude, Roaix, Rousset-les-Vignes, Sablet, Saint-Gervais, Saint-Gervais -sur-Eygues, Saint-Panteleon, Seguret, Valreas, Vinsobre og Visan.

Disse landsbyer kan tilføje deres navn til AOC Côtes du Rhône Villages titlen.

Hvis en vin er fremstillet af druer dyrket i mere end én af de nævnte landsbyer, kan den bære Côtes du Rhône Villages, men *uden* angivelse af landsbynavn.

Cru (15 stk.), eksempelvis *Hermitage*

De absolut bedste vine kommer fra en af de 15 cru'er, som ikke behøver bære navnet Côtes du Rhône, men blot navnet på cru'en, fx *Châteauneuf-Du-Pape, Hermitage* og *Côte-Rotie*.