



Rasteau, Esprit d'Argiles 2020

Producent:	Domaine La Collière
Område:	Rhône
Land:	Frankrig
Alkohol:	15,0
Drue:	Grenache, Syrah

Fra op mod 60 år gamle vinstokke beliggende 160 m over havet på en jordbund af blåt ler og kalksten laves dette brag af en Rasteau produceret på særdeles traditionel vis.

Her i årgang 2020 viser Esprit d'Argiles sig fra en yderst charmerende side, hvor lagfyldt frugt balanceres med syrefriskhed og velmurte tanniner.

Hos Collière ser man ikke nye fade - og man er desuden meget varsom med at ekstrahere vinene mere end nødvendigt. Georges Perrot prioriterer elegance over koncentration, hvorfor vinene generelt, i modsætning til hvad man ser hos mange andre Rasteau-producenter, fremstår saftige og balancerede.

Stokkene beskæres meget hårdt om vinteren for at få et lavt høstudbytte. Druerne høstes med hånden, sorteres og afstilles helt inden den efterfølgende vinifikation i cementtanke. Processen varer tre uger og finder sted mellem 28 og 30°. Herefter lagres vinen ca. 15 måneder på cementtanke og flaskes uden filtrering.

Vinbeskrivelse:

Esprit d'Argiles 2020 åbner med intense og charmerende aromaer af kirsebær, røde blomster, lakrids, sorte oliven og underliggende mineralitet.

Smagen følger smukt op, hvor dyb, uimodståelig og fløjlsblød frugt på harmonisk vis balanceres af sprællende syre, velmurte tanniner og en lang, lang eftersmag.

Et bragende smukt eksemplar af denne populære Rasteau.



Druesammensætning:

90% Grenache

10% Syrah

James Suckling:

94 point

Decanter:

92 point

Vinministeriet:



Beskrivelse af producenten

Domaine La Collière har på rekordtid fået markeret sig blandt den absolutte elite i Rasteau. Siden 2002 har Georges Perrot drevet domænet på klassisk vis, hvor man lidt atypisk for Rasteau-området prioriterer elegance, balance og friskhed fremfor power. Ifølge Georges Perrot kan terroret i Rasteau nemlig sagtens frembringe elegante og friske vine.

Hos Domaine la Collière ser man derfor ikke nye fade - og man benytter sig heller ikke af tiltag i kælderens for at lave de typiske overekstraherede Rasteau-vine. Domænet drives efter økologiske principper, men er ikke certificeret som økologisk.

Inden Georges overtog domænet, arbejdede han i vinmarkerne hos svigerforældrene og solgte druerne til et kooperativ.

Sidenhen har Perrot opkøbt vinmarker omkring Rasteau og ejer nu ca. 25 hektar fordelt på 30 plots med primært tre forskellige typer af jordbund: rødt ler med grus, gult ler med kalksten samt marker med blå ler. Vidt forskellige typer af terroirs, som hver især bidrager til vinenes enorme kompleksitet. De 50-60 årige (enkelte op til 90 år) gamle vinstokke beskæres meget hårdt om vinteren for at få et lavt høstudbytte. Herefter lagres vinene på cementtanke og tappes uden filtrering.

Vinene fra domænet har generelt en god koncentration, men er i forhold til mange andre Rasteau-vine særdeles elegante og friske med en silkeblød tekstur. Selv domænets intro Côtes-du-Rhône er et brag af en Rhône-vin til prisen.

Kontaktinformation
Quartier Saint-Martin
84110 Rasteau
Frankrig