



Gigondas, magnum 2020

Producent: Domaine la Bouïssière
Område: Rhône
Land: Frankrig
Alkohol: 15,0
Drue: Grenache, Syrah

Fra ca. 50 år gamle vinstokke på nogle af de højest beliggende marker i Gigondas laves denne elegante, mineralske og traditionelle Gigondas, som år efter år præsterer på tårnhøjt niveau. Vinen er skabt af Brdr. Faravel, hvis vine af anmelderne hører til blandt de absolut bedste i Gigondas. (Lyt fx til nedenstående podcast).

Traditionen tro er Gigondas bare en uhyggeligt godt anmeldt vin - årgang efter årgang. Se bare dette udpluk fra de fire tidligere årgange:

94 POINT | Wine Spectator (2019)
★★★★★ | Houlbergs Vinblog (2019)
★★★★★ | Ekstra Bladet (2019)
★★★★★ | Jyllands-Posten (2019)
★★★★★ | SmagPåVin (2018)
93 POINT | WineWherEver (2018)
TESTVINDER | Gastromand (2018)
★★★★★ | Vinbladet (2018)
★★★★★ | Houlbergs Vinblog (2018)
★★★★★ | Flaskehalsen (2018)
★★★★★ | Politiken (2017)
93 POINT | Wine Enthusiast (2017)
★★★★★ | Jyllands-Posten (2017)
94 POINT | Wine Enthusiast (2016)
92+ POINT | Robert Parker WA (2016)
92-94 POINT | Jeb Dunnuck (2016)
93 POINT | Decanter (2016)
★★★★★ | Jyllands-Posten (2016)
★★★★★ | Drink Rhône (2016)

Og 2020'eren er ingen undtagelse!

Markerne har nærmest "ryggen mod bjerget", hvor disse højtbeliggende, nordvendte parceller og Faravels traditionelle



form for vindyrkning giver en lidt køligere form for Gigondas, hvor man bedre kan fornemme det unikke terroir.

Høsten sker ad flere omgange. 80% af druerne afstilles, hvorefter der sker en let presning inden gæringen, der starter spontant og varer 36 dage med daglig remontage og pigeage.

Herefter lagrer vinen på ældre fade.

Vinbeskrivelse:

Gigondas 2020 folder sig smukt ud i næsen med givende og klassiske Gigondas-aromaer af hindbær, blåbær, oliven, lakrids, sydfranske krydderier og underliggende mineralitet.

I munden viser den charmerende og fyldig frugt, saftig syre og en fokuseret tannin, som gør den dejlig afbalanceret.

En velsmurt udgave af en Gigondas, som også har et særdeles godt henlæggelsespotential.

Lyt med, når Niels Lillelund smager årgang 2019 af vinen i sin podcast omhandlende vinene fra Gigondas her:

Druesammensætning:

Ca.
75% Grenache
25% Syrah

Gastromand:

TESTVINDER

Decanter:

95 point

Vinous:

94 point

Gastromand:



Wine Spectator:

92 point

Beskrivelse af producenten

Højtbeliggende vinmarker i den sydlige Rhône-dal er uden tvivl gunstigt for vinene i det varme Gigondas og Vacqueyras. Dette kombineret med brødrene Faravels evner til at lave den traditionelle form for vindyrkning, gør vinene fra dette domæne særdeles elegante og lagringsværdige. Selve vingården ligger ved foden af Dentelles de Montmirail – en lille bjergkæde, hvis profil ses i en stor del af området Côtes du Rhône Villages.



I 1960'erne plantede Thierry og Gilles' far (Antonin) vinstokke på dette utilnærmelige og stejle område i Gigondas, hvor markarbejdet bliver hjulpet på vej af en traktor med larvefødder - og jordbunden hovedsageligt består af sten og underliggende klipper. Dette giver generelt en lidt køligere og mineralsk form for vin med lavere alkohol end tilfældet med mange andre producenter, som har lavere beliggende marker.

Vingården er grundlagt af Antonin Faravel og drives i dag af hans to sønner, Gilles og Thierry Faravel. Der bruges traditionelle metoder, men med en nærmest hysterisk tilgang til arbejdet i marken såvel som vinifikationen. Vinstokkene beskæres for at begrænse høstudbyttet og dermed øge koncentrationen. Druerne håndplukkes og sorteres, hvorefter man benytter sig af lang tids gæring og en efterfølgende lagring på en kombination af cementtanke og brugte store fade. Slutteligt flaskes vinen ufiltreret.

Resultatet er vine med stor koncentration, struktur, saft og kraft. Men også en blød og mineralsk stil, som lidt atypisk for området gør vinene særdeles elegante og afbalancerede.