



## Vacqueyras 2021

**Producent:** Domaine la Bouïssière  
**Område:** Rhône  
**Land:** Frankrig  
**Alkohol:** 15,0  
**Druer:** Grenache, Syrah, Mourvèdre

Fra op til 50 år gamle vinstokke på de nordvest-vendte marker 'La Ponche' og 'Bel Air' laver Faravel denne ærkeklassiske Vacqueyras.

Disse højtbeliggende markers jordbund består af de store røde 'Galets Roulés' samt ler og minder derfor i høj grad om området i Châteauneuf-du-Pape.

På grund af markernes høje og nordvest-vendte beliggenhed modnes druerne her noget langsommere end de lavere beliggende marker, hvorfor der derfor også typisk høstes noget senere.

I kælderen dyrker Faravel de traditionelle metoder med manuel høst, nænsom selektering af druerne, en længerevarende gæring på cement og en efterfølgende lagring på en blanding af cement og brugte demi-muds.

### **Vinbeskrivelse:**

Vacqueyras er her i årgang 2021 en mere rank og elegant udgave i forhold til den mere koncentrerede forgænger.

Vinen fremstår mørkrød i farven med en indsmigrende aromaer af jordbær, hindbær, sorte oliven, lakrids, garrigues og våde sten.

I munden smyer den sig middelfyldigt og blødt over tungen med en (som altid) solid syregrad, strukturerede tanniner og en lang, lang eftersmag.

En ærketraditionel og terroirtro Vacqueyras, som bør nydes 3-10 år fra høståret ved ca. 16 grader til simreretter, kød og/eller julemiddagen.

### **Druesammensætning:**



Ca.  
50% Grenache  
40% Syrah  
10% Mourvèdre

Vinministeriet:



### **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 mineralisk 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 mineralisk stil, som lidt atypisk for området gør vinene særdeles elegante og afbalancerede.