



Côtes du Rhône 2022

Producent: Domaine la Bouïssiere
Område: Rhône
Land: Frankrig
Alkohol: 14,5
Drue: Grenache, Syrah

Bouïssieres Côtes du Rhône produceres kun i begrænsede mængder og er lavet med samme omhu, som Faravel-brødrenes kendte Gigondas-vine.

Den forholdvis lille produktion og anmeldernes begejstring har bevirket, at de fire første tre årgange (2016-2018) alt for hurtigt fik ben at gå på.

Dette faktisk til trods for, at vi her i Danmark køber alt, hvad vi kan af den, hvilket tæller næsten halvdelen af den samlede produktion.

Anmelderne har igen-igen (og igen) vist stor begejstring for den:

TESTVINDER | Berlingske Tidende (2016)
'Ugens bedste køb. Et fremragende køb. Kvaliteten er umanerlig høj'

★★★★★ | Ekstra Bladet (2016)
'GODT KØB. En vellavet klassisk Rhone vin med pæn koncentration og en lang afslutning'

FUNDVIN | Vinbladet (2016)
'Krydret, flæsket duft, mørk frugt, sort peber. Krydret smag, fyldig med mørk, let sødmefuld frugt, moden, flæsket eftersmag med mørk frugt'

★★★★★ | WineManual (2017)
'Stærkt anbefalelsesværdig'

★★★★★ | Ekstra Bladet (2018)
'GODT KØB. Rhone med masser af intensitet og lang afslutning.'



★★★★★ | Jyllands-Posten (2019)

'Meget tro mod sit ophav, krydret, saftig og rig – og faktisk klar til at drikke – store slurke endda'

★★★★★ | Ugens Vin (2020)

'Saft og kraft. Fedme og karakter. Der er kælet for vinen hele vejen igennem'

★★★★★ | Gastromand (2020)

'Monster Côtes du Rhône med neuf-ambitioner. Flot'

91 POINT | Vinexpressen (2020)

'En rigtig luksus-côtes du rhône'

91-92 POINT | Vinexpressen (2021)

'Umanerlig lækker. Vanvittig god til prisen'

92 POINT | Houlbergs Vinblog (2021)

'Sådan skal virkelig god Côtes du Rhône bare smage.'

Vinen kommer fra de yngre vinstokke på Domaine la Bouïssières Beaumes de Venise-marker.

Domaine la Bouïssière er i besiddelse af nogle af de højest beliggende marker i Gigondas. Marker, som nærmest står med ryggen til Dentelles di Montmirail-bjergene.

Brødrene Faravel hylder den traditionelle form for vindyrkning, hvorfor vinene på flotteste vis afspejler det område, de er skabt fra. Man ønsker ikke gumpetunge Rhône-vine, men klassiske vine, som også rummer friskhed.

Al høst og selektering foregår selvfølgelig ved håndkraft, hvorefter vinene er igennem en lang gæring - typisk med brug af en ret stor andel hele klaser.

Slutteligt lagrer vinen på store fade af ældre dato.

Vinbeskrivelse:

Vinen fremstår transparent rød i farven med givende, finesserige aromaer af jordbær, hindbær, velhængt kød, lakrids, krydderier og garrigue.

I munden smyger den fyldige frugt sig blødt og elegant over tungen.



Tanninerne er særdeles velintegrerede, mens den saftige syre og lange, krydrede finish giver lyst til endnu et glas.

Druesammensætning:

Grenache

Syrah

Rasmus Christensen -

93 point

Winewherever:

Mad og Monopolet:

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.