



Châteauneuf-du-Pape, Secrets de Pignan 2020

Producent: La Bastide Saint Dominique
Område: Rhône
Land: Frankrig
Alkohol: 15,0
Drue: Grenache

La Bastides super-Châteauneuf, Secrets de Pignan, fra domænets parcel på Pignan-marken, vækker her i den fremragende årgang 2020 minder om den smukke årgang 2016, som uden sammenligning var domænets største vin til dato.

Det eneste problem ved vinen er, at der desværre kun er produceret ca. 500 kasser!

Secrets de Pignan er en enestående, traditionel enkeltmarks-Châteauneuf lavet fra tudsegamle vinstokke på domænets 1,25 hektar store (lille) parcel på Pignan-marken. Pignan-marken er et enestående terroir, der består af en kombination af sand, ler og småsten, som frembringer en særdeles elegant udgave af en Châteauneuf-du-Pape.

Marken er tilplantet helt tilbage i 1920, hvorfor man med lidt simpel hovedregning kan konstatere, at vinstokkenes alder er op imod 100 år gamle. Gamle og særdeles lavtydende vinstokke, som skaber få, men finesserige vine.

Al høst foregår manuelt med en første sortering i marken. Druerne sorteres igen ved ankomsten til vineriet, hvorefter fermenteringen forløber over 18-25 dage i temperaturkontrollerede ståltanke. Efter endt gæring lagres vinen i ca. 20 måneder på cementtanke.

Vinbeskrivelse:

Secret de Pignan folder sig smukt ud i næsen med både power og finesserigdom, hvor aromaer af jordbær, kirsebær, modne hindbær, viol, lakrids og krydderier vælter op af glasset.

I munden smyger den lagfyldte frugt sig blødt og charmerende



over tungen, mens den levende og mundvandsdrivende syre skaber forfriskning.

Slutteligt fuldender den uhyre lange finale med sin diskrete tanninkant denne klinisk rene Châteauneuf-du-Pape med mesterlig balance.

En kæmpe Châteauneuf (til den elegante side) fra en kæmpe årgang - og desuden en vin med et stort henlæggelsespotentiale.

Druesammensætning:

Grenache

Jeb Dunnuck: **95-97 point**

Robert Parker's Wine Advocate: **95+ point**

James Suckling: **95 point**

Beskrivelse af producenten

La Bastide Saint-Dominique blev grundlagt i 1976 af Gérard og Marie-Claude Bonnet. Selve vingården er beliggende i et gammelt kapel fra det 16. århundrede - ved foden af Châteauneuf-du-Papes bakker. Området er præget af den stærke mistralvind og den næsten uudholdelige sommervarme.

Det er fra disse unikke omgivelser, at Gérard og Marie-Claude - sammen med deres søn, Eric - producerer alle deres vine.

For at få det bedste ud af de forskellige druesorter anvender La Bastide Saint-Dominique moderne udstyr i kombination med traditionelle teknikker for vinproduktion. Afgørende beslutninger i forhold til dyrkning tager derfor bl.a. udgangspunkt i den specifikke jordbundstype.

Druerne høstes manuelt og udvælges to gange - første udvælgelse sker i selve vinmarken, mens anden udvælgelse foregår, når druerne ankommer til vingården. Herefter afstilles druerne og vinificeres i temperaturregulerede tanke. Drueskallerne er i kontakt med mosten imellem to og fire uger - alt afhængigt af druetype og årgang.

For Gérard og Marie-Claude Bonnet er det vigtigt, at såvel dyrkning som lagring foregår med respekt for deres vine, hvorfor også sidste etape - når vinen tappes på flasker -



foretages på selve vingården.

Kontakt

La Bastide Saint-Dominique

Chemin Saint-Dominique

84350 Courthézon

Hjemmeside: <https://bastide-st-dominique.com/>