



## VINHYLDEN

### Smagekassen Nye, franske fristelser

Med denne smagekasse vil vi gerne introducere dig for de nye franske vine, som vi fandt på vores tur til Languedoc i april 2022. I mange år har vi kun haft 2 rødvine fra Frankrig. De er begge spitzeklasse, da det er to cru'er fra Côtes du Rhône, nemlig Gigondas og Vacqueyras, men der laves så meget god rødvine i Frankrig, at vi måtte gøre noget ved denne underrepræsentation.

Vi havde hjemmefra haft kontakt med Château de Cabriac, som ligger i Languedoc ikke så langt fra Carcassonne. Vi havde fået tilsendt samples, så vi vidste, at de kunne lave vin, og derfor besøgte vi dem for at se stedet og for at mærke, om kemien var i orden. Vi blev mødt af et venligt ældre ægtepar, som bor på det nærmeste, vi har været ved et klassisk vinslot. Jean står for ledelsen, hans kone Michèle for salget, og hun taler engelsk. De er ikke længere indblandet i det manuelle (hårde) arbejde, men har en lille hær af unge portugisere ansat, som de roste i høje toner.

Vores lille smagepanel herhjemme foretog en blindsmagning mellem deres vine og en konkurrent fra samme område, og Cabriac vandt. Vi valgte 3 af deres vine ud:

- **Viognier**

En hvidvin på 100 % Viognier. En frisk og markant vin med duftnoter af citrusblomster, fersken og blod-appelsin. Smagen er rig på bitter grape, vanilje og grønne krydderier. En perfekt forrettsvin eller aperitif.

- **Tradition**

En rødvine på Syrah, Grenache og Carignan Vieilles Vignes. Carignan er en druesort, som desværre er ved at blive udfaset, og det er synd, for den giver karakter til en vin. Vi har smagt en 100 % Carignan, og det var en stærk oplevelse. Som smagsingrediens har den måske større berettigelse. Tradition har en kompleks duft af solbær, krydderier og anis. I munden er der noter af solbær, brombær og kaffe. En vin, der kan bruges meget bredt, til omkring 100 kr.

- **Marquise de Puivert**

På væggen i château'et så vi et ungdomsportræt af la Marquise de Puivert, der har været en af rækken af ejere af Château de Cabriac. Hun har også lagt navn eller rettere titel til denne rødvine. Den er lavet på Syrah og Grenache og har meget krydder i sig: Duftnoterne er kanel og kandiseret citrus, og smagsnoterne er grøn frugt, peber og kandiseret frugt. God kompleksitet og krop.

Vi fik helt tilbage i Vinhyldens unge dage en palle hjem fra Daniel Rampon i Beaujolais, men det blev aldrig til mere end den ene. På vejen til Languedoc overnattede vi uden for Juliéna i Beaujolais, og når vi nu var der, havde vi prøvet at aftale et møde med en økologisk producent. Netop den dag var der en messe for økologiske producenter, som vi spontant besøgte, og her mødte vi tilfældigt Michel Aubry, som blev vores suverænt mindste leverandør: Han har 1½ ha, fordelt på tre af de 10 cru'er: Côte de Brouilly, Chiroubles og Moulin-à-Vent. Til trods for, at messen var en rædselsfuld oplevelse (det var vinterkoldt, folk stod som sild i en tønne og drak, råb-

[www.vinhylden.dk](http://www.vinhylden.dk)

Vinhylden • Ternevej 17 • 4000 Roskilde • [vin@vinhylden.dk](mailto:vin@vinhylden.dk) • mobil: 21422116

Husk: Hos os kan du altid smage, før du køber. Aftal levering med os.

te og krammede – en perfekt supersprederbegivenhed), kunne vi mærke, at Michel Aubrys vine var noget særligt. De var kraftigere og meget mere karakterfulde, end man (vi) forventede fra Beaujolais, faktisk mere à la Bourgogne, som Beaujolais teknisk set er en del af. Vi besøgte ham igen på hjemturen i hans vingård, som i realiteten er kælderens under hans hus, og vi blev overbevist og købte en kasse af hver af cru'erne med hjem til endelig vurdering.

I denne smagekasse er der en af hver:

- **Côte de Brouilly**

Brouilly er en af de 10 cru'ere. Men i landskabet ligger også et lille bjerg med vulkansk undergrund, som hedder *Mont Brouilly*, og bjergets sider har fået sin egen appellation, da de giver en kraftigere vin end Brouilly, og de kan gemmes længere. Côte de Brouilly-vinene er elegante og frugtige - krydrede med noter af hindbær, kirsebær, vanilje og lakrids. Smagsnoterne er solbær, figen, tobak og anis. Venlige tanniner. Fin som sofavin og lette kød- og grøntsagsretter.

- **Chiroubles**

Vokser i en jordbund, der minder om den, som den kendte Fleurie vokser i: sandet med et vist indhold af ler. Duften er frugtlig og krydret med noter af blomster, kirsebær, figen og cedertræ. Smagen er frugtlig og vegetal med noter af blomster og muldjord. Fin til lette kød- eller grøntsagsretter.

- **Moulin-à-Vent**

Denne er den kraftigste af cru'erne og har lagringspotentiale. Dens duft er blomstret, urtet og animalsk med noter af krydderurter, ribs og parfume. Smagen er blomstret og animalsk med karakterfulde, men ikke skarpe tanniner. Den matcher meget mad og giver også et godt modspil til retter med styrke og krydderier.

Rigtig god fornøjelse!

Venlig hilsen  
Ghita og Peter Johansen

[www.vinhylden.dk](http://www.vinhylden.dk)

Vinhylden • Ternevej 17 • 4000 Roskilde • [vin@vinhylden.dk](mailto:vin@vinhylden.dk) • mobil: 21422116

Husk: Hos os kan du altid smage, før du køber. Aftal levering med os.