

2017 Pinot Gris Alsace Ribeauvillé Ribeauville



Ribeauvillé - mønster kooperativ i Alsace

Ribeauvillé er et af Frankrigs mest moderne kooperativer. Der er blevet dyrket vin på Ribeauvillé's marker siden benediktinermunke begyndte at dyrke jorden i den tidlige middelalder. Men i 1870 blev Alsace atter tysk efter den Fransk-Tyske krig i 1870-1871 og Alsace mistede en stor del af sit kundegrundlag i Frankrig og krisen blandt vinbønderne bredte sig. Efter tysk forbillede etableredes mange kooperativer i Alsace, for kun ved at stå sammen kunne man dengang forhindre fallit og sult. I dag forlader mange vinbønder i berømte vinområder kooperativerne for selv at lægge navn til deres egen produktion, men i Cave de Ribeauvillé har man forstået at stå sammen og sætte sig nye mål om at producere kvalitetsvine.

Fokus på terroir og kvalitet

Tidligere var fokus mest på at producere en stor volumen, men det er skiftet de sidste 15-20 til at udelukkende dreje sig om kvalitet og terroir. Ribeauvillé råder over mange forskellige terroirs (jordbund) på deres mange marker, og alle disse marker er siden 1990 blevet kortlagt og undersøgt, således man er sikker på at dyrke de rette druer på de rette terroirs og få et optimalt produkt. Alle medlemmer af kooperativet har desuden underskrevet et regelsæt for kvalitet.

Alsace har forlængst opnået verdensberømmelse for sine fremragende vine, som ikke sjældent ses omtalt som "verdens bedste frokostvine".

Druerarter: 100% Pinot Gris

Anbefalet til: Fisk, skaldyr, fjerkræ og vildtpatéeer.