

2011 Château La Négly L' Ancely Languedoc La Clape Château La Négly



Chateau la Negly - verdensklasse i Languedoc

Chateau la Negly er et af de bedste domainer i Languedoc og kan spore sine rødder tilbage til 1773. Domainet ligger på det bedste kalkholdige terroir på La Clape halvøen ca. 20 km øst for Narbonne lige ud til Middelhavet. Ejendommen har været i familien Rossets eje i mange år og druerne blev før i tiden solgt til det lokale kooperativ. Først sidst i 90'erne begyndte den nuværende ejer Jean Paux-Rosset at opdage domainets fulde potentiale. I dag producerer domainet vine under eget navn under kyndig vejledning af den dygtige ønolog Claude Gros. Høstudbyttet er alvorligt reduceret og vingård og kældre er blevet totalt renoveret. Kvaliteten er tårnhøj og domainets 3 topvine, L'Ancely, La Porte du Ciel og Le Clos des Truffiers er i verdensklasse!

La Clape - Et unikt terroir

Chateau la Negly ejer 50 ha vinmarker beliggende i hjertet af La Clape. Under den gallo-romerske æra, var La Clape en ø i Middelhavet indtil Aude- floden genforbandt øen til fastlandet og efterlod betydelige alluviale aflejringer. Den unikke jord er en blanding af sandet lerjord og nedbrudt sandsten, kalkholdig og stenet. Markerne ligger ud til havet, hvis kølige briser, giver en længere vækstsæson med større temperaturudsving mellem dag og nat end vinmarker længere inde i landet. Dette, kombineret med effekten af den stærke og tørre Tramontane vind fra nord, resulterer i rige og magtfulde vine, der opretholder stor friskhed og elegance.

Château la Négly l' Ancely Languedoc La Clape

I Sydfrankrig har Mourvèdre druen mulighed for at vise sit ypperste potential og da domainets jorde er som skabt til druen er den resulterende vin af meget høj kvalitet og viser tydeligt Mourvèdres intense og parfumerede frugt og store struktur. Druer høstes i hånden og sorteres først på vinstokken og derefter drue for drue i kælderen for at sortens karakter kan udfolde sig på smukkeste vis i vinen som gæres på koniske træfade. Resultatet er en intens rubinrød vin med duft af kirsch, mokka, cacao og milde krydderier. En kraftig og fyldig vin der på samme tid har stor finesse og elegance. I munden, bag den røde bærfrugt, ligger noter af mentol og kandiseret frugt. Afsluttes en lang eftersmag med strejf af ristede kaffebønner. En sjælden, spændende og unik vin med stort lagringspotentiale - uden tvivl den mest forbløffende af Négly's vine. Den kan nydes til okse- og svinekød men er også en oplevelse sammen med intens mørk chokolade.

Druerarter: 70% Mourvèdre, 20% Grenache, 10 % Syrah

Anbefalet til: grillet oksekød el. Tournedos Rossini, svinekød og lam

Fadlagring: 20 måneder på 600L egetræsfade

Robert Parker: **93 point**