

2017 Chateauf-neuf-Du-Pape Charles Giraud Rg Øko Sain.. Domaine Saint Pr fert



Domaine Saint Pr fert - superstjerne i Chateauf-neuf

Isabel Ferrando købte Domaine Saint-Pr fert i 2002 og er på rekordtid blevet en superstjerne i Chateauf-neuf-du-Pape. Men det lå ikke ligefrem i kortene at Isabel skulle blive vinnmager. F r arbejdede hun i en bank i Avignon og vidste intet om vinproduktion. Men efter at have l st en bog om Rh nedalen og dens vine, blev hun så fascineret, at hun drog til Chateauf-neuf-du-Pape for at besøge producenterne og smage deres vine. Da hun kom hjem meddelte hun sin mand at hun ville være vinnmager. Det var han med på og Isabel begyndte på en uddannelse i vin på universitetet i Suze-la-Rousse. Efter studierne var Isabel dog klog nok til at vide, at hun ikke vidste alt om vin, og hun søgte derfor r d hos nogle af de mest talentfulde producenter i det sydlige Rh ne, såsom Raspail-Ay. Særligt  n vinnmager blev hendes forbillede og nøglen til hendes succes: den store Henri Bonneau, kendt for en terroir-drevet, ikke-interventionistisk tilgang - og for at holde en lav profil trods vinanmeldernes begejstring for hans vine. I 2002 købte hun det noget nedslidte Domaine Saint-Pr fert i Chateauf-neuf du Pape med 13,2 ha meget gamle vinstokke, alle i lieux-dit Les Serres, syd for landsbyen Chateauf-neuf. Isabel blev kastet ind i ilden med den svære årgang 2003 som sin første, men bestod med bravour og hendes ry for fremragende vine, er kun vokset for hver årgang siden da.

Feminin elegance fra ældgamle økologisk dyrkede vinstokke

Domænet har i dag 32 ha. - mange af dem med 60-100 år gamle vinstokke - bl.a. nogle af de oprindelige Mourvèdre vinstokke plantet i 1920'erne - hvilket helt naturligt giver et lavt høstudbytte (25-35 hl/ha) af koncentrerede druer. Ferrando har fra start af dyrket markerne efter økologiske og sågar biodynamiske metoder og siden 2013 har markerne endda været certificerede  kologiske. De håndhøstede druer g eres udelukkende med naturligt forekommende vildg er og fra 2009 g eres klaserne hele uden afstilkning, hvilket har givet mere vibrerende, levende vine med flot friskhed og lavere alkohol. Vinene lagres på en blanding af cementtanke og egetræsfade - fortrinsvis de mindre demi-muids (600L egetræsfade) frem for foudres (store tr kar) - hvilket er en kærkommen afvigelse fra "klassisk" praksis i Chateauf-neuf du Pape. Isabel forstår at forbinde det traditionelle med det moderne og feminine, hvilket giver vidunderligt elegante og rene vine der samtidigt har en bem rkesv rdig kompleksitet.

Chateauf-neuf-du-Pape Charles Giraud Rouge Domaine Saint-Pr fert

Indenfor Isabel Ferrando's feminine og elegante stil, er dette den mest "maskuline" af hendes vine. Små koncentrerede druer fra 60-80 år gamle vinstokke, giver en kraftfuld og koncentreret vin med en massiv mængde moden m rk frugt i duft og smag. Men tro mod husets stil er der samtidig en flot balance, hvor den modne, koncentrerede frugt holdes i skak af tanniner og en livlig frisk syre. Noter af hvid peber, Provence krydderi og saltet mineralitet bidrager til vinens elegance. Imponerende Chateauf-neuf-du-Pape!