FLAATEN

ETABL.1893

Matthieu Barret Vilain Syrah

Rødvin / Frankrike / Rhône

Produsent: Matthieu Barret
Årgang: 2021
Land: Frankrike
Distrikt: Rhône
Område: -
Drue: 100% syrah

Veil. pris horeca: 184.92 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 249.0,-
EDP nr. : 9083828
SAP nr. : 9083828
Vinmonopol nr. : 15504101

Innhold:
Syre:5.4
Sukker:< 3
Alkohol:12 %

Om produsenten

Matthieu Barret tilhører den yngre garde i Cornas, han kommer fra en lokal vinmakerfamilie. Bestefaren til Matthieu var den første i familien som begynte å kjøpe opp vinmarker.
Da Matthieu overtok i 2001, var eiendommen totalt på 10 Ha.
Druer fra øst- og nordvendte vinmarker i Visan (innenfor appellasjonen Côtes Du Rhône Villages Visan). Biodynamisk dyrkete vinplanter, der Matthieu Barret kjøper druene og lager vinen. 100 % avstilking, han bruker kun naturlig gjær, vinen gjæres og lagres på betongegg, det er ingen klaring eller filtrering, og minimal svovling ved flasketapping.

Cornas er den sydligste rødvinsappellasjonen i Nord-Rhône, og dessuten den eneste som kun tillater Syrah. Denne appellasjonen har også vært kjent som den mest rustikke, og vinene som blir laget der er kjent for å være både maskuline og røffe.
Cornas er en kupert appellasjon, og mange av vinmarkene er terrassert og ligger bratt i lendet. Granitt er temaet, i den råtne varianten som lokalt kalles Gore, oftest med innslag av kalk, sand og leire. Vinmarkene til Matthieu ligger spredt, særlig i de midtre og nordlige deler av appellasjonen: Coulet, Les Arlettes, Eygas, Mazards og Reynards. Parsellene har varierende alder, de eldste over 80 år.
Matthieu er en av de første i Cornas som driver biodynamisk i vinmarkene, mens kjellerarbeidet dreier seg om skånsomme prinsipper som lar druene bli til elegante, harmoniske viner med en finesse man vanligvis ikke forbinder med Cornas.

Vinifikasjon

Vilain er en av de mest ettertraktede, men likevel tilgjengelige naturvinene i Frankrike. Fra den legendariske vinmakeren Matthieu Barret fra Domaine de Coulet i Cornas. Vinene som er merket med Matthieu Barret er fra en leid vingår i Visan som dyrkes økologisk og biodynamisk, og ligger omtrent en time sør for hans Domaine du Coulet i Cornas. Druene kommer fra to forskjellige terroirer: De Roussas i Drôme, hvor jordsmonnet består for det meste av sand; og fra granittsanden i Eclassan, på platået Ardéchois, 400 meter over havet. Druene høstes relativt tidlig for hånd, 15-dagers masserasjon i ståltanker før spontangjæring i betongtanker der den også lagres i 8 måneder for tapping på flasker. Minimalt med svovel før tapping på flaske.

Smaksbeskrivelse

Dyp rubinrød. Duft av skogsbær, pepper og krekling, syrlige mørke kirsebær, urter og knust sort pepper. Rik og fyldig, samtidig som den er saftig og fruktig med god konsentrasjon og lengde.

Passer til

Storfe, Lam og sau, Grønnsaker

Bygdøy Allé 23
0262
Oslo, Norway

Tlf:+47 23 20 32 00
info@flaatenvin.no
www.flaatenvin.no