

Matthieu Barret Je suis ton Père

Rødvin / Frankrike / Rhône

Produsent: Matthieu Barret

Årgang: 2023

Land: Frankrike

Distrikt: Rhône

Område: -

Drue: 100% dureza (serine)

Veil. pris horeca: 239.95 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 314.9,-

EDP nr. : 5881768

SAP nr. : 9085135

Vinmonopol nr. : 12396801

Innhold:

Syre:3.9

Sukker:0,1

Alkohol:12 %



ØKOLOGISK

SPONTANFERMENTERT

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 dyrkede vinplanter, der Matthieu Barret kjøper druene og lager vinen. 100 % avstilkning, 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 rødvinappellasjonen 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

Vinmarkene ligger ved Plateau des Arlettes og i landsbyen Esclassan i Ardèche og er plantet for 7 år siden. Jordsmonnet består kalkstein og leire med dyp granitt. Sertifisert økologisk men arbeider med biodynamiske metoder. Druene høstes for hånd, pneumatisk presse, vinifisering uten sulfitter, hele drueklaser og semi-kardonnisk gjæring ved lav T° 25° uten tilsatt gjær. Lagres 7 måneder i Diamante betongkar på 25 hl innen tapping på flaske.

Smaksbeskrivelse

Fargen er dyp mørk rød. Nese med aroma av røde og mørke bær. Godt strukturert, balansert syre og tanniner med god lengde.

Passer til

Storfe, Lam og sau, Småvilt og fugl