

Reynaud La Colère

Rødvin / Frankrike / Rhône

Produsent: David Reynaud

Årgang: 2022

Land: Frankrike

Distrikt: Rhône

Område: -

Drue: 100% syrah

Veil. pris horeca: 179.95 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 235.0,-

EDP nr. : 9066682

SAP nr. : 9066682

Vinmonopol nr. : 12336801

Innhold:

Syre: 3.0

Sukker: < 3

Alkohol: 13 %



Om produsenten

David Reynaud er en tilbakeholden og seriøs mann som trives best i vinmarkene og i kjelleren. Han kommer fra en vinfamilie som kan spores helt tilbake til 1700-tallet. Utviklingen er den samme som den vi ser hos mange unge og progressive produsenter. Opprinnelig var vindruer bare en av flere vekster som ble dyrket på gården, før fokuset utelukkende ble rettet mot druedyrking, men hvor druene ble solgt til det lokale kooperativet. Det var Davids mor Marceline som omstrukturerte og moderniserte driften.

David tok over i 2000, like etter endte studier, og startet straks konverteringen til økologisk og deretter biodynamisk dyrking. Den samme naturlige filosofien ble innført i kjelleren, hvor det nå gjøres minst mulig inngripen og kun brukes naturlig gjær.

I åsene omkring Crozes-Hermitage eier David Reynaud nå 5,5 hektar med vinmark. I tillegg kjøper han druer fra venner i Beaumont, som også dyrker økologisk. Avkastningen er lav, alt arbeid i vinmarkene gjøres for hånd og alle druene blir avstillet. Druer og vin transporteres helst ved gravitasjon i kjelleren, slik at aromaer bevares og grove tanniner ikke ekstraheres.

Vinifikasjonen er tradisjonell med gjæring og skallmaserasjon i fire til fem uker på sementtanker, mens modningen foregår delvis i sement og delvis i brukte barriques. Vinene er flotte, elegante og fruktige med stor kompleksitet.

Vinifikasjon

Kun 4600 flasker som er produsert av denne vinen. 2019 våren var mild, det kom hagel men som ikke påvirket dem, juli og august var veldig tørt - knapt 20 mm i disse måneder, men druene klarte seg godt. Innhøstning er manuell, de høstet 12. september. Vinmarkene ligger i Roussas kommune. Jordsmonnet er av leire og små stein, samt skiferterrasser. 45 hl/ha. 100% destemming, tradisjonell vinifikasjon i betongfat, 2-3 uker med overpumpning før filtrering og tapping.

Smaksbeskrivelse

Fersk, sval aroma preget av modne mørke skogsbær og urter. Ung og saftig, preg av mørke skogsbær, urter og lakris.

Passer til

Storfe, Storvilt, Lam og sau, Småvilt og fugl, Kjøtt