



VINO P L E V E L S E R

Ch l'Hospitalet Reserve AOC Gerard Bertrand

Sydfrankrig er ofte blevet betegnet som Frankrigs svar på Californien. I den forbindelse er sammenligningen kun baseret på varmen. For varmt er der. Faktisk de senere år for varmt. Man fattes vand. Det betyder, at vinstokkene tørster. De sætter få druer. Lavere udbytte til følge. Koncentrerede vine. Sorte. Og vigtigst af alt. Komplekse. For hvad Californien har i tæthed, har Sydfrankrig i nuancerigdom og fransk frækhed.

Det er håndværkere, der er på spil her. Ikke "Dress suit business men". Der er jord under neglene og et hjerte, der banker hårdere end solen i den tørre jord. Man er generelt ikke god til markedsføring. Så hele regionen lider under, at forbrugeren ikke kender forskellen på en Roussillon og en Saint Saturnin. Men det er Gérard Bertrand i fuld gang med at lave om på!

Gérard Bertrand er en stor mand med stor karisma. Han var tidligere kendt og elsket i Frankrig som rugbyspiller. Men han besluttede at tage en ny udfordring op og lagde derfor støvlerne på hylde efter en lang, succesfuld karriere. I 1992 overtog han ledelsen af sin fars vingård, Domaine de Villemajou, med den målsætning, at han ville højne standarden, ikke bare for vingården, men for hele området. Han vil være for Sydfrankrig, hvad Guigal er for Rhône. Et navn folk kan læne sig op ad, om end de ikke orker at sætte sig ind i detaljerne. Og han har et mere end unikt sortiment at gå på opdagelse i.

Siden overtagelsen har Gérard Bertrand nemlig investeret i ikke mindre end 280 ha vinmarker, fordelt over regioner som Corbières, Minervois og Côteaux de Languedoc. Yderligere er han gået i partnerskab med 40 andre lokale producenter, som nøje følger hans visioner for kvalitet i vinmarken, for så - når høsten er overstået - at sælge druerne til ham.

Vi er meget stolte over nu at repræsentere Gérard Bertrands storslåede vine i Danmark. Vine, der i Frankrig er listet på en stor del af landets trestjernede restauranter!

Det var munkene, som bragte vinstokkene til Château l'Hospitalet i 1561. På trods af vekslende ejere fortsatte denne tradition, indtil Gérard Bertrand købte ejendommen i 2002.

Selv om Hospitalitas regnes som en af regionens bedste ejendomme, og selv om man i dag har mere end 82 ha tilplantet med vinstokke, er langt den største del af ejendommen (næsten 1.000 ha) stadig uopdyrket og henligger som et naturskønt område.

LAND:

Frankrig

OMRÅDE:

Sydfrankrig, Coteaux du Languedoc la Clape

DYRKNINGSMETODE:

Traditionel

VINIFIKATION:

Traditionel med 12 til 18 måneders lagring på egetræsfade.


DRUESAMMENSÆTNING:


Syrah 33 %
Mourvèdre 33 %
Grenache 33 %

LAGRINGSPOTENTIALE:

4 - 15 år

SERVERINGSFORSLAG:

 Krydrede retter

 Mørkt kød

 Oste - kraftige

SMAGEKOMMENTAR:

Duften er fyldt med toner af frugt, lakrids, violer og vanille. Fyldig og intens smag med masser af frugt, modne tanniner og muskler.



H.J.HANSEN VIN A/S

Vestergade 97-101, 5100 Odense C

tlf. 63128200

fax 63128249

email: vin@hjhansen.dk

Østbanegade 3 2100 København Ø

tlf. 35424311

fax 35426010

email: vin@hjhansen.dk

VINSPECIALISTEN

Anviser nærmeste forhandler

tlf. 63128200

fax 63128249

email: vin@hjhansen.dk

www.hjhansen-vin.dk