

Château de Cazeneuve *Les Calcaires* 2008

Anmeldelser: Les Meilleurs Vins de France 2010: årgang 2007
16,0/20 POINT

Guide Hachette des Vins 2009: årgang 2006 ★★★

Le Grand Guide des Vins de France 2010: årgang 2007
15,0/20 POINT

Les Meilleurs Vins de France 2009: årgang 2006
15,0/20 POINT

Le Grand Guide des Vins de France 2009: årgang 2006
15,5/20 POINT

Wine Spectator aug. 2007: årgang 2005
91/100 POINT

Gilbert & Gaillard 2009: årgang 2006
90/100 POINT

Appellation: AOC Languedoc, Pic Saint Loup
Druesort: 10% Grenache, 10% Mourvèdre, 60% Syrah, 20% Gammel Cinsault
Alkoholprocent: 14,5 % vol.
Holdbarhed: 2010-2017
Drikketemperatur: 16-17 °C

Syrah vinstokkene står med rødderne i en lomme af opskudt havbund domineret af kalkholdige forsteninger, som giver Syrah druen de optimale vækstbetingelser. Med så lavt et udbytte som 25 hl/ha er det indlysende, at denne vin med dens intense bouquet, struktur og alligevel silkebløde, elegante smag, prismæssigt befinder sig i den høje ende.

Producent:

Château de Cazeneuve

Château de Cazeneuve ligger 20 km nord for Montpellier i området *Pic-Saint-Loup* som netop er blevet udskilt som en særskilt appellation i AOC Coteaux du Languedoc. Det er et område med en særlig geologi, som giver mulighed for at skabe nogle af de bedste vine i appellationen Coteaux du Languedoc.

Midt i dette smørhul købte *André Leenhardt* en nedslidt vingård i slutningen af 1980'erne, og efter store investeringer i både marker og anlæg havde han allerede i midten af 1990'erne skabt sig et navn som en af de bedste vinmagere i Languedoc-regionen. Vingården omfatter 25 ha som ligger i 100 til 400 meter o.h. på en skråning, som i en cirkelbue går fra syd mod sydøst. 75% af produktionen er rødvine med tyngden lagt på druesorterne Syrah og Mourvèdre.

Omhu er den vigtigste byggeklod ved fremstillingen af en



god vin, og her – som hos flertallet af vore andre producenter – foregår høsten manuelt med lave udbytter. Ved indvejsningen fjernes dårlige druer samt blade og kviste før druerne falder ned i gæringskarrene. Vinifikationen foregår på traditionel vis med en forholdsvis lang udblødning (macération) før gæring for ekstraktion af aroma og smagsstoffer. Der benyttes moderne, termoregulerede ståltanke.

Da vinkælderen er bygget ind i en skråning, er produktionsanlægget i to etager. Efter gæringen kan vinen ved tyngdekraftens hjælp overføres til opbevaringstanke og til små, franske egefade i underetagen . Den partielle lagring på egefade varierer med årgangen og afhænger af høstresultatet for de enkelte druetyper og varierer mellem 12 og 24 måneder. Pumpning mellem fade og tanke finder kun sted, når vinen stikkes sammen - assemblage - for ikke at ”slide” på vinen.