

H. J. Hansen Vinhandel A/S

ODENSE - KØBENHAVN
www.hjhansen-vin.dk



VINO P L E V E L S E R

Gigondas

"Les Reingages", Delas Frères

Delas Frères blev grundlagt i 1835 i Saint Jean Muzols, der ligger i hjertet af Saint-Joseph, og selv om huset efterhånden har mange år på bagen, er det stadig i rivende udvikling.

Delas Frères blev i 1977 overtaget af det anerkendte Champagnehus, Champagne Deutz. Med en god kapitalindsprøjtning har vinhuset i løbet af en årrække bl.a. fornyet al vinifikationsudstyret, så huset i dag fremstår som et af de mest moderne vinerier i Rhônedalen. Endvidere er husets kapacitet udvidet for at kunne imødekomme den stadigt stigende efterspørgsel, hvilket også har bevirket, at på trods af husets mange besiddelser af vinmarker i nogle af Rhônedalens mest berømte kommuner, har huset set sig nødsaget til at opkøbe en vis mængde druer fra de mest kvalitetsbevidste vinavlere i området.

Vindistriktet Gigondas er beliggende i den sydlige del af Rhônedistriktet og grænser umiddelbart op til det i dag mere anerkendte vindistrikt Châteauneuf-du-Pape. Ud over beliggenheden har de to vindistrikter en masse til fælles, og man kan på mange måder betragte Gigondas som en "mini" Châteauneuf-du-Pape. Det højeste tilladte udbytte pr. ha er som i Châteauneuf-du-Pape 35 hl, og sammenligner man klimaet i de to distrikter, er det en lille smule køligere i Gigondas end i Châteauneuf-du-Pape, hvilket åbner muligheden for at fremstille mere elegante og raffinerede vine. Jordbundsforholdene varierer mellem 3 kategorier i Gigondas, hvoraf de bedste ikke lader Châteauneuf-du-Pape noget efter. Hvis vinhusene fik de gamle egetræsfade udskiftet med nye og udskød plukningen af druerne, indtil de var fuldmodne, ville distriktet langsomt blive et af de toneangivende i Rhônedalen.

Der er dog allerede nogle få producenter, som har taget disse tiltag, og én af dem er Delas Frères. Husets 1171 ha vinmarker er beliggende i den bedste del af distriktet oppe på skråningerne, hvor jordbunden er en blanding af rødt ler og sten.

LAND: Frankrig

OMRÅDE:
Sydlige Rhône, Gigondas

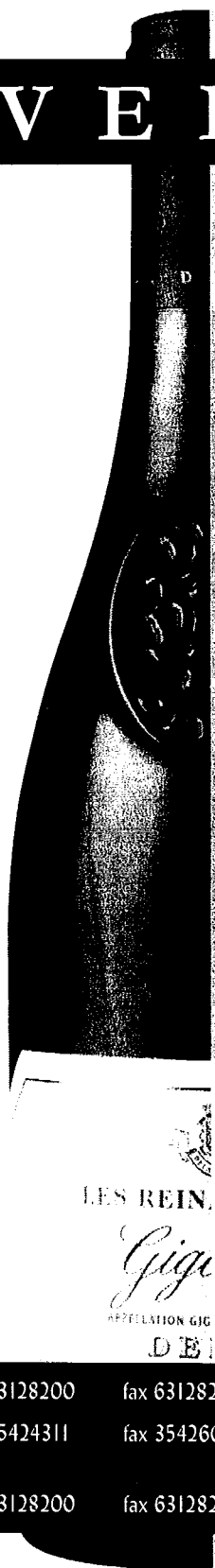
VINIFIKATION:
Druerne plukkes og bringes forsigtigt ind til vineriet, hvor den næsten kultfagtige winemaker Jacques Grange tager over. Stilke og blade sorteres fra, og druerne presses nænsomt og lægges på betontanke, hvor de gærer 18-20 dage. Efterfølgende tappes vinen på rustfrie stålkanke, hvor andengæringen finder sted. For at bevare friskheden og den tilgængelige frugt, lægges vinen ikke på fade, men lagres derimod ca. 12 måneder på rustfrie stålkanke, hvorefter vinen tappes på flaske og frigives til salg.

DRUESAMMENSÆTNING:
80% Grenache, 20% Shiraz

LAGRINGSPOTENTIALE:
Bør drikkes indenfor 3-10 år fra høsten.

SERVERINGSFORSLAG:
Kraftige eller kompakte retter som andesteg, flæskkesteg, rød bøf eller kød med en kraftig marinering.

SMAGEKOMMENTAR:
Flot, dybrød farve. Intens duft af mørke kirsebær, som udvikler sig i glasset til krydderurter og sorte oliven. Varm afbalanceret, imødekommende og insisterende smag.



LES REIN.

Gigondas
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

D E I

H.J. HANSEN VINHANDEL	Vestergade 97-101, 5100 Odense C	tlf. 63128200	fax 63128249	email: salg-vin@hjhansen.dk
	Østbanegade 3, 2100 København Ø	tlf. 35424311	fax 35426010	email: hjh-kbh@hjhansen.dk
VINSPECIALISTEN	Anviser nærmeste forhandler	tlf. 63128200	fax 63128249	email: salg-vin@hjhansen.dk