

Château des Estanilles *Cuvée Préstige* 2003

Anmeldelser: Guide Hachette des Vins 2004: årgang 2001 ★★★

Guide Hachette des Vins 2003: årgang 2000 ★★★

Appellation: AOC Faugères

Druesort: 30% Syrah, 30% Mourvèdre, 40% Grenache

Alkoholprocent: 14,0 % vol.

Holdbarhed:

Drikketemperatur: 15 - 16 °C

Den ”mellemste” af de tre rødvine, som Michel Louison laver. Cuvée Préstige 2003 er en smækker og saftig vin, som når den perfekte modenhed i 2012. Klassisk, sydfransk vin lavet på Syrah, Grenache og Mourvèdre. Separat gæring af de tre druesorter, herefter sammenstikning og lagring på små, franske egefade i 12 måneder.

Producent:

Château des Estanilles

I Danmark kan journalistik føre til alt, og sikkert også i Frankrig, men ingen havde vel forestillet sig at en elektriker, født i Lyon, skulle blive den vinmager, som har dannet skole for mange af de unge talenter i Sydfrankrig. *Michel Louison* købte en af de smukkeste beliggende ejendomme i Faugères i 1976.

Michel Louison er autodidakt men har fra begyndelsen udvist et naturtalent som vinmager. I mange år lavede han sine vine i et traditionelt anlæg med betontanke og egefade, men i 2000 blev et helt nyt anlæg bygget og taget i brug. Termoregulerede, rustfri ståltanke og små, franske egefade er omdrejningspunktet for vinifikationen, men arbejdet i marken er stadigvæk grundlaget for den stilsikre vin, som år efter år kun udviser ubetydelige udsving i kvalitet.

I området findes en undergrund af skifer, ”1 milliard år” gamle lag, som netop i Faugères (som ét af to steder i Frankrig) er forskudt op gennem jordlaget og står som et monument fra jordens tidligste historie. Disse skiferlag forudsætter til dels hans succes, men hans næsten kirurgisk, pertentlige tilgang til vinifikationen er naturligvis en tungtvejende forklaring.

Et mærkeligt fænomen gør sig gældende inden for vinproduktion, i hvert fald strider nedennævnte udsagn mod vor logiske opfattelse af begreber: Syreholdig jord resulterer i vine med et svagt syreindhold. Basisk jord (kalkholdig) resulterer i vine med højt syreindhold.

Skifer er syreholdig jord, og vinene i Faugères er karakteriseret ved deres lave indhold af syrer, til gengæld er PH (syrens ”styrke”) relativt højt og dermed en garant for vine med finesse og alligevel lang holdbarhed.



Michel Louison er i de senere år overladt mere og mere af ansvaret til datteren, Sophie, som er uddannet i Bordeaux. Hun viderefører faderens idégrundlag og omhyggelighed, både i marken og i vinkælderen.

Med høsten 2008 har slottet netop gennemført den første høst efter at man sidste år gik over til fuld, økologisk fremstilling af vin. Omkring foråret 2010 vil de første vine efter overgangen til økologi være salgbare.