

Bandol Rouge, Domaine La Suffrène 2004

Anmeldelser: Wine Spectator okt. 2001: årgang 1998
88/100 POINT

Appellation: AOC Bandol
Druesort: 15% Cinsault, 20% Grenache, 10% Carignan, 55% Mourvèdre
Alkoholprocent: 14,5 % vol.
Holdbarhed: 2010-2017
Drikketemperatur: 18 °C

Har man først fået smag for de potente vine fra Bandol er det svært at komme uden om Domaine La Suffrène, som i 2010 fik sin Bandol Rosé udnævnt til "Danmarks Bedste Rosé 2010" i Go'Morgen Danmark på TV2. Cédric Gravier presses af de dominerende producenter til at hæve priserne, og i år har vi for første gang i flere år måttet følge trop.

Årgang 2004 er efter vor vurdering mere harmonisk end 2005, som vi helt bevidst har undgået, da den virkede FOR voldsom, 16% alkohol! 2004 har behagelige, afrundede tanniner. Den smager godt i dag og det vil den fortsat gøre i mindst fem år endnu.

Producent:

Domaine La Suffrène

Vinene fra Bandol har en helt særlig status blandt de sydfranske vine, hvilket uden tvivl skyldes den dominerende *Mourvèdre drue*, som skal indgå med mindst 50% i den færdige vin.

Domaine Suffrène er blandt de bedste producenter i Bandol, og da morfaderen overdrog *Cédric Gravier* ejendommen kvit og frit for 10 år siden, anlagde han fra begyndelsen den strategi at vinke farvel til kooperativet for at fremstille kvalitetsvine, dog uden at sælge til den høje pris, som områdets øvrige producenter sælger til. Han er dog under stigende pres fra visse kolleger, ejerne af nogle af de mere kendte ejendomme, som med rette kan påstå, at han underbyder deres vine af tilsvarende kvalitet.

Ud over at producere en fremragende rosévin, som gang på gang opnår de bedste bedømmelser i Paris, laver *Cédric Gravier* den røde Bandolvin på en blanding af 60% Mourvèdre, 20% Grenache, 15% Cinsault og 5% Carignan.

Den manuelle høst sker i etaper i takt med at klaserne er fuldt modne, hvorfor høsten strækker sig over en længere periode end normalt. Eventuelle blade og kviste fjernes og druerne oprives let (éraflage) således at saften siver ud af druerne. Under afkøling finder en udblødning sted (macération) for en ekstraktion af tanniner, aroma- og smagsstoffer, og gæringen indledes og strækker sig over 15-20 dage. Remontering (pumpning af most fra bund til top) finder sted op til to gange dagligt. Denne proces udtrækker også aroma og smag, men også farve.



Efter gæringen henlægges vinen i store, porøse egefade på 50 hektoliter, og denne opbevaringsmetode stimulerer en svag iltning af vinen, som gør tanninerne mere "føjelige". Vinen kan dog ikke drikkes ung uden en forudgående karaffering på 4-6 timer, men den modne vin minder til gengæld om de store Bordeauxvine, som man stadigvæk kunne købe i 1960'erne.