

Gigondas *Les Souteyrades*, Domaine Saint Damien 2006

Anmeldelser: Robert Parker/Wine Advocate feb. 2008: årgang 2006
92/100 POINT

Robert Parker/Wine Advocate feb. 2007: årgang 2005
91/100 POINT

Robert Parker/Wine Advocate feb. 2009: årgang 2006
93/100 POINT

Guide Hachette des Vins 2008: årgang 2005 ★★

Robert Parker/Wine Advocate feb. 2009: årgang 2006
93/100 POINT

Wine Spectator jul. 2008: årgang 2005
92/100 POINT

Robert Parker/Wine Advocate okt. 2009: årgang 2007
97/100 POINT

Appellation: AOC Gigondas
Druesort: 80% Grenache, 20% Mourvèdre
Alkoholprocent: 14,5 % vol.
Holdbarhed: 2011-2025
Drikketemperatur: 17-18 °C

En pragtfuld Gigondas fra *Domaine Saint-Damien*, som Robert Parker har udnævnt som bannerfører for appellationen. Vinstokkenes gennemsnitsalder på marken "Souteyrades" er ca. 65 år. Om denne årgang har Robert Parker sagt: "...A candidate for "wine of the vintage," *the 2006 Gigondas Les Souteyrades possesses superb notes of jammy strawberries, black cherries, raspberries, flowers, and a crushed rock-like minerality....*". Denne vin gav han **93 points**.

Årgang 2005 gav Robert Parker **91 points** og skrev : Vinen er "*..full-bodied, rich, with zesty acidity, high but ripe tannin, and a textured, long personality.*

Her er en klassisk *Gigondas* lavet af en *Joël Saurel* som siden 1996 har dyrket sin jord tilnærmet økologisk (*culture raisonnée*). Det har betydet et farvel til herbicider og insektpulver, genindførelse af mekanisk harvning samt overvejende anvendelse af organisk gødning.

Les Souteyrades er den ene af tre Gigondas'er, som Joël Saurel laver, hver med respekt for den jordbund, som vinstokkene gror i. Denne cuvée laves på en parcel med kalkholdig lerjord og havde under smagningen i februar den mest indbydende smag af de tre vine. Markante, men "gode" tanniner som en Gigondas bør have og vidunderlig koncentreret.



Efter en omhyggelig frasortering af underlødige bær allerede medens klaserne høstes, macérerer og gærer druerne i traditionelle betontanke i 6-8 uger for at opnå struktur og et passende indhold af garvesyre (tannin).

Herefter lagrer vinen på store træfade (ca. 5.000 liter/fad) i 10-12 måneder. Fordelen ved at anvende disse, store træfade er, at vinen undergår en svag iltning p.g.a træets porøsitet, som tillader en langsom indtrængning af ilt fra vinkælderen. Næsen påvirkes positivt under lagringen, som også efterlader afrunder de tanniner, som blev udtrukket af skaldele og kerner under gæringen.

Gæringsrester og partikler synker til bunds i træfadet, og tapningen på flaske foregår nænsomt uden filtrering af vinen. Herved bevares de æteriske aromastoffer.

Producent:

Domaine Saint Damien

Domaine Saint-Damien ejes og drives af *Joël SAUREL*, 5. generation på samme sted. Vingården har fået sit navn efter den hellige Damien, som var beskytter for læger og kirurger tilbage i den tidlige Middelalder. Joël Saurel laver vin på 22 hektar, heraf 11 ha med AOC Gigondas. Vinstokkenes gennemsnitsalder er 50 år, hvilket man kun sjældent ser. Da han har tre markant, forskellige *terroirs* i Gigondas appellationen laver han den forskellige Gigondas'ere, den klassiske og de to cuvées *La Louisiane* og *Les Souteyrades*, sidstnævnte som laves på vinstokke med rødder i leret kalkjord, og som altid opnår de højeste points af Robert Parker.

Produktionen er ikke 100% økologisk, men tæt derved, da Saurel siden 1996 ikke har anvendt hverken herbicider eller insekticider, og i vidt omfang også anvender organisk gødning. Som hos andre producenter af kvalitetsvine er udbyttet pr. hektar også lavt på Domaine Saint-Damien. I Gigondas-appellationen svinger udbyttet mellem 20-30 hl/ha afhængigt af druesorten, mens han fremragende AOC Côtes du Rhône laves på udbytter mellem 35-40 hl/ha. Det er væsentligt under de udbytter, som man må høste i de enkelte appellationer.

Som *Robert Parker* skriver i *Wine Advocate* (februar 2008): ".....Gigondas needs a wake-up call in general, as there are too few estates pushing the envelope, **but Domaine Saint-Damien offers plenty of hope and quality in their wines**. Igen i februar 2009 aflagde RP besøg hos Monsieur Saurel og efter dette besøg skrev han bl. a. i the *Wine Advocate*:*"I was blown away by how the 2007 Gigondas cuvees, which I had rated very highly from barrel last year, had put on weight and texture, and had become essentially as compelling as Gigondas can be. Clearly Saint-Damien's young proprietor, Joel Saurel, has moved this estate alongside the appellation's two superstars, Domaine Santa Duc and Chateau Saint-Cosme. The three cuvees of 2007 Gigondas are absolutely profound. I am not sure I haven't underrated them as I*

*had them on two separate occasions and the numerical scores listed are actually from the lower rated tasting. Come what may, these are unreal wines. For statisticians, these wines are aged 6-8 weeks in cement tanks before they are moved to old wood foudres for 12 months prior to being bottled unfiltered and unfiltered. The renowned **Philippe Cambie** is the consultant. All three of these Gigondas cuvees are amazing wines. Kudos to Joel Saurel!.....".*

Joël Saurel investerer i meget mandskab ved sorteringsbåndet (table à tri) for at opfange de dårlige druer og urenheder, som høstarbejderne eventuelt har overset. Vinifikationen er traditionel med en lang udblødning (macération) i 6-8 uger i gammeldags, men særdeles effektive betontanke, som kun langsomt accellerer temperaturen op til 28-30 grader C. hvor gæringsprocessen er optimal.

Når vinen er færdiggæret, lagrer den i store træfade, som indeholder ca. 50 hl eller ca. 5.000 liter. Fade af denne størrelse muliggør en mikro-iltning over de 10-12 måneder, som vinen opholder sig i fadet, og sikrer derved en oplødning af tanninerne, som er markante i vinene fra Gigondas. Desuden øver de store fade (foudres) en favorabel indflydelse på udviklingen af aroma og smagsstoffer.

Vinene filtreres ikke, og der vil derfor danne sig et let bundfald med årene.

Læs mere på Domaine Saint-Damiens hjemmeside [her](#)