

# Roussillon *Réserve Rouge*, Domaine Sarda-Malet 2003

**Anmeldelser:** Guide Gault Millau des Vins 2009: årgang 2005  
15,5/20 POINT

Wine Spectator jul. 2006: årgang 2003  
88/100 POINT

Les Meilleurs Vins de France 2007: årgang 2003  
15,5/20 POINT

**Appellation:** AOC Côtes du Roussillon  
**Druesort:** 45% Syrah, 15% Carignan, 40% Mourvèdre  
**Alkoholprocent:** 13,0 % vol.  
**Holdbarhed:** 2008-2014  
**Drikketemperatur:** 16-17 °C

3-stjernet producent hos *Robert Parker* og 1-stjernet hos *Les Meilleurs Vins de France*, som også har givet årgang 2003 **15,5/20 points**. Domænet drives efter økologiske principper og gærer deres vine med de på ejendommen værende gærkulturer. Jérôme Malet anvender kun egefade lavet af de berømte bødkere, *Cadus* og *Taransaud*, som er kendt for at lave fade med den rette porøsitet.

Réserve Rouge er en vin med masser af substans, en fin mineralsk balance og en elegant prægning af egefad, som 80-90% af en årgang er blevet henlagt i. Det er ikke bare egefade, det er egetræsfade fra de berømte bødkere, *Taransaud* og *Cadus*, og træet er udvalgt efter kernetræets densitet, hvilket har stor betydning for hastigheden af den udveksling mellem luft og vin, som altid finder sted under lagringen, en proces som man altid overser, når man taler om fadets indflydelse på den færdige vin.

Udbyttet er lavt, kun 20-25 hl/ha for druesorterne Syrah og Mourvèdre. Høsten foregår naturligvis ved håndplukning, og efter frasortering af kviste og blade og evt. dårlige bær udblødes druerne i ca. tre uger med daglig remontering med en langsom gæring til følge.

Herefter lagres vinen på små egefade, men ret usædvanligt ”lagrer” det aromatiske, fine bundfald af gæringsrester (les lies) for sig selv frem til næste forår, hvorefter most og gæringsrester igen fusioneres for en kort stund for udtrækning af de sidste aromastoffer. Endeligt tappes vinen på flaske uden filtrering af hvilken grund man med tiden vil opleve et fint bundfald.

**Producent:**

**Domaine Sarda-Malet**

Måske fordi det var *La Revue du vin de France*, det estimerede franske vintidsskrift, som opdagede Domaine Sarda-Malet, finder man ingen henvisninger hertil hos Robert Parker. Ejeren, *Jérôme Malet*, behøver nu heller ikke



hans hjælp, fordi hans vine som oftest er solgt hurtigt efter frigivelsen. Og ikke til eksport.

Hans vinmarker betragtes som noget af det bedste *terroir* i Roussillon; henede siger man, at det skyldes, at bedstefaderen efter sigende aldrig købte en parcel, som ikke havde udsigt til bjerget Canigou! Jérôme Malet laver både rødvine og røde dessertvine i appellationen *Rivesaltes*, en spændende vin, som altid overrasker første gang man smager den, fordi man forventer at smage en tør rødvin.

I de sidste 15 år har Jérôme Malet gradvist øget arealet af Syrah og Mourvèdre vinstokke, og disse to druesorter indgår i dag med mere end 80% i den færdige vin. Ligesom hos *Michel Louison* i Faugères skyder det (samme) milliard år gamle skiferlag op gennem jordskorpen og resulterer i mindre syreholdige vine. Derfor udtrykkes Mourvèdre druen, som er meget tanninholdig, sig meget anderledes end i AOC Bandol, hvor denne druesort også indgår med mere end 50% i den færdige vin.

Desuden indgår Carignan og Grenache i små mængder i den færdige vin. Disse vinstokke er alle over 60 år gamle. Der anvendes "egen" gær, d.v.s. at kun de på vindruerne naturligt forekommende gærceller anvendes under fermentationen.

Til dessertvinen *La Carbasse* anvendes udelukkende druer fra meget gamle grenache stokke.