



DOMAINE

Château Vignelaure

Rött vin från Coteaux d'Áix-en-Provence, Frankrike

Området Ända fram till mitten av 1970-talet fanns det endast fyra AOC i hela Provence. Sedan 1977 har flera nya områden fått AOC status, däribland Coteaux d'Áix-en-Provence. Området är mycket bergigt med mestadels magra jordar som, tillsammans med det speciella mikroklimatet, ger goda förutsättningar för att producera storartade viner. Det är en av anledningarna till att Provence börjar locka till sig de absolut bästa vinmakarna i världen.

Producenten Château Vignelaure, vilket betyder »Den heliga källans vingård«, är utan tvekan det mest kända vinslottet i Provence. Detta magnifika slott kallades under 70-talet för »Château Petrus från Provence« och har efter en formsvacka åter tagit sig upp bland de allra bästa och högst rankade kvalitetsproducenterna. Flera bedömare anser att slottet inte bara är en stjärna i Provence, utan i hela Frankrike. Sedan 1995 ägs och drivs Château Vignelaure av den före detta irländske hästuppfödaren David O'Brien och hans fru Catherine.

Vinet Château Vignelaure är gjort uteslutande på handplockade druvor av Cabernet Sauvignon, Syrah och Grenache. Proportionerna beror på hur året är för de olika druvsorterna. Musten får macerera med skalen innan vinet jäses färdigt under temperaturkontroll i rostfria ståltankar. Varje druvsort jäses separat och lagras dels på stora foudres (8-9 000 liter), dels på barriques. Hellre frukt än ek är filosofin. Vinet ges en snabb luftning innan det buteljeras. Därefter väntar en tids vila på butelj innan vinet släpps ut på marknaden.

Karaktär Färgen är mörkt djupröd. Doften är förförisk med eleganta toner av svarta vinbär, mynta, samt en viss pepprighet. I den fylliga smaken finns en behaglig strävhet med bra struktur. Avslutningen är elegant med bibehållen fruktighet och balanserad syra.

Serveras Vid 18-20°C till vilt och lamm. Prova till fetastfylld lammryggfilé med timjansky, eller till en klassisk rådjursadel med rotsaksragu som tillbehör.

Lagring Vinet kan drickas nu, men kommer att utvecklas i minst tio år till.