

OMRÅDE
Frankrig

APPELLATION
Vin de France

DYRKNING
Økologisk dyrket - ikke certificeret

JORDBUND
Granit, skifer, ler

DRUER
Syrah

GÆRING
Åben trætank

TYPE
Kraftig rødvin

Domaine de Gouye

Domaine de Gouye, Gabouillon VdT NV

"Crazy frugtighed, lokkende, lækker hindbær, røget hindbærinfuseret tørret grisekød, jeg knuselsker den, fremragende, cool, tepræget, bitterhed fra fermenteret sort te, tørrede tranebær, gojibær, lakrids, lakridsrod, skøn, ligefrem, vindende væsen, hvis man er til det bitre og landlige. Til den pris er vi oppe på syv stjerner og det er som bekendt mere end normale pris-kvalitets-skalaer kan rumme. Hvorfor er der ikke mange flere af den slags saftigheder for syrah i det nordlige Rhône? Det er som at drikke syrah fra engang for længe siden bare på en meget nutidig måde." 92p. René Langdahl.com, september 2025 - om årgang 2022 ***"Gabouillon, der kommer fra en mark lige uden for Saint-Joseph-appellationen, er mørk og tæt, som 2022 byder det. Frugten er tæt, mørk og saftig med noter af peber, røg og kød og mega tannin. Glimrende køb til fire og en halv stjerne."*** Søren Frank, Berlingske marts 2024 - om årgang 2022 ***"Det er virkeligt oldschool-vin med næste af sort frugt, stald, peber og bacon. Munder er rustikt tannisk og giver ru gummer, men der er saftighed og syre som supplement. Herlig grovkornet charmetrold."*** Anders Halskov-Jensen, Vinhjernen, om årgang 2022 Philippe Desbos' indgangsvin er Gabouillon fra en lille parcel der ligger med ryggen mod Saint-Joseph appellationen, delt af bakkekammen "Gabouilon". Jordbunden er stort set den samme som som i Saint-Joseph, med primært nedbrudt granit. De håndplukkede druer gærer i hele klaser, og fodtrædes i store åbne trækar, inden vinen lagrer i 7 måneder på gamle, brugte foudres. Vinen demonstrerer på bedste vis den helt igennem autentiske og old-school stil som Philippe Desbos er så kendt for. En vin der byder på dybde, intensitet, mørke bær, urter, og en udtalt mineralsk friskhed og nerve. Et must-buy for alle med hang til klassisk Syrah fra Nordrhône.

OM PRODUCENTEN

I Philippe Desbos’ marker højt hævet over landsbyen Saint-Jean de Muzols i det nordligste Rhône føles det på mange måder som at være trådt ind i en svunden tid. Vinstokkene er bundet op med strå, og den eneste lyd, udover en svag brise i træerne, er lyden af Philippes hest Ramses der godmodigt trækker ploven mellem de stenfyldte rækker af vinstokke.

I familiens vinkælder nede i landsbyen står den gamle vertikalpresse fra 1886, klar til næste høst af de håndplukkede Syrah druer. Hele familien og en stribe venner hjælper til med høsten, presning i den gamle presse og efterfølgende fodtrædning i de store gærings-trækar.

Alt hos Domaine de Gouye følger ældgamle traditioner – ikke fordi det er en romantisk forestilling – men fordi det er den mest ”effektive” måde at gøre det på siger Philippe Desbos. Han er 3. generation af vinmagere i familiens gamle domaine, hvis beliggenhed har en betagende udsigt over Rhône floden, og den berømte Hermitage høj mod øst.

Vinene er nok det tætteste du kommer på uforfalsket, gammeldags Syrah fra St. Joseph. Nogle af markerne stammer fra hans nu pensionerede nabo – St. Joseph legenden Raymond Trollat (Han solgte også enkelte af sine marker til den navnkundige Gonon familie) Økologisk dyrkede druer, gennemgår en hel-klasegæring på vildgæren. Lagret på hhv. Tank eller gamle egetræsfade. Aftappet uden filtrering og klaring. Produktionen er forsvindende lille, hvilket også har gjort

vinene til et kult-agtigt tilløbsstykke når de frigives på domainet.