



Clos Cibonne

Clos Cibonne, Tradition Rosé, Provence Crû Classé 2024

"Lysheden i farven afslører allerede, at Tradition 2024 arbejder i et mere vågent gear end mange fadlagrede roséer. Der ligger en citrusdrevet energi i duften, hvor urter, fersken og rød frugt står klart, og hvor den velkendte dybde fra Clos Cibonne er til stede uden at trække udtrykket i tung retning. Det føles som en rosé, der har fået et strejf af kystens kølige luft, og som derfor åbner sig mere direkte og mere levende. Stilen rammer især dig, der holder af roséer med både struktur og bevægelse. Hvis du søger en vin, der både kan stå skarpt på bordet og fungere i solen uden at miste sin identitet, er Tradition 2024 et oplagt valg. Den har nerve, men ikke vægt, og det gør den til en rosé, der er nem at vende tilbage til. Aromatisk er den kompleks uden at blive massiv. Urter, citrus, fersken og rød frugt folder sig ud, før en salt mineralitet prikker let i næsen. Farven er lys med et strejf af varme. I munden er den rank, krydret og mineralsk, men med en ungdommelig friskhed, der giver et lille løft midt i smagen. Her opstår et temposkift, hvor frugten kort bliver mere saftig, før syren igen strammer udtrykket op." 94p. Morten Wamsler, Flaskehalsen.nu

OMRÅDE
Frankrig

APPELLATION
Côtes de Provence,
Cru Classé

DYRKNING
Økologisk dyrket -
ikke certificeret

JORDBUND
Lerholdig

DRUER
Tibouren, Grenache

GÆRING
Gæring i 10 dage på
stål

TYPE
Rosévin

"TESTVINDER - En fuldendt gastronomisk vin" - 94p. Le Figaro, størstest af franske roséer, maj 2026 **"Utroligt elegant og lang i smagen med en smooth, cremet tekstur, den må endelig ikke drikkes for koldt, for så misser man fuldstændigt pointen og al kompleksiteten, drik den hellere i store glas ved 15-16 grader, og så vil man både mærke al vinens distingverede kraft. Det er en udpræget gastronomisk vin, hold den væk fra terrassen. Næsen oser mildt af cedertræsolie, altæbolsje, hvid te med grape og kvæde, varme krydderier og sågar noget floralt og salt havbrise. Smagen er generøs og bittersød med milde tanniner og en behagelig varme og harmonisk, cremet friskhed. Hvem siger, at rosé er uden sjæl eller karakter? Well, de har aldrig smagt Clos Cibonne."** 93 p. 5 stjerner Morten Bundgaard, Jyllands-Posten, Maj 2024, om årg. 2022 Clos Cibonnes Tradition Rosé er lavet på 90% Tibouren og 10% Grenache. Druerne presses direkte i ståltanke, hvor mosten køles ned inden den gærer i 10 dage. Herefter rackes vinen og sammensættes, hvorefter den lagres på hundrede år gamle store egetræsfade i 12 måneder. Vinen er smukt laksefarvet med orange reflekser. Duften er varm og krydret, med en mineralsk, saltet og urtet friskhed i smagen. Fantastisk vin til fyldige fiskeretter, eller retter med lam. **5 stjerner, 92p. Jyllands-Posten 5. juni 2021 om 2020 årgangen "Lettere, mindre aromaintens end Cuvée Speciale, men stilen er stadig karakterfuld og helt sin egen. Næsen er fuld af tørrede urter, potpourri, nektarin og et strejf af kardemomme og voks. Velstruktureret, krævende vin, der bider fra sig på den gode måde. Jeg tænker udpræget madvin. Masser af syltet citronskal, havsalt, tavlekridt og velkalibereret fadkrydderi i finalen. 92p"** Morten Bundgaard.

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens

OM PRODUCENTEN

På en bakketop, midt mellem Toulon og Hyères residerer Clos Cibonne i deres smukke ejendom fra 17 hundredetallet. Her i Maures bjergene er de omgivet af vinmarker, og med en fantastisk udsigt over havnen i Toulon.

Navnet Cibonne stammer fra Jean-Baptiste de Cibon, der var kaptajn i Louis d. 16. flåde. Han var den første ejer af huset og vinmarkerne, men efter sin død i 1797 blev huset overtaget af den nuværende ejer, Roux familien. Tilbage i 1930 valgte André Roux at lægge al sin energi i vinproduktionen, og i særdeleshed den sjældne Tibouren drue. Lige siden har hans børn og børnebørn videreført traditionerne på stedet. Siden 2003 har det været 5. generation Brigitte og Claude der har stået for vinmarker og vinifikation på det historiske sted.

Etiketterne på Clos Cibonnes vine har stort set været uændret siden starten i 1930. Selvom moden for etiketter har været alle steder igennem de snart 100 år, så har familien Roux stædigt holdt fast på designet, og det traditionelle look, der også gennemsyrrer stilen i vinene.

Etiketten forestiller Cibonne slottet, med den gamle 1700 tals port. Bagved ser man det der i dag er vinkælder og familiens beboelse.

Er du til ur klassisk provencalsk landvin af bedste kaliber, er Clos Cibonne et fremragende sted at starte.