



Domaine Laurent Habrard

Domaine Laurent Habrard, Crozes Hermitage Blanc 2023

"Baseret på 95 % marsanne og sølle 5 % roussanne gæret og lagret ca. 7 måneder på ståltank, men til gengæld baseret på op til 80 år gamle stokke. Frisk abrikos, hvid fersken, knust macadamianød, grønne bitre urter til hvid vermouth. Peberkrydret, spicy og nærmest som at spise gul chili. Bid og bitterhed, friskhed fra mineralsk touch og ikke syre. Eftersmagen har mindelser om bagsiden af citronskrællen. Der er elektricitet i den eftersmag. Bravo!" 90p. René Langdahl.com **"Slank, præcis, accent på citrus, der er grønne urter her, lettere og ikke så indsmigrende som Colombier, men måske mere elegant. Stadig en meget ung vin. Meget bedre om to-fire år, tror jeg."** 91+p, Niels Lillelund, Jyllands-Posten **"A wide spectrum of stone fruit aromas pulls you into this juicy and beautifully balanced white Crozes-Hermitage. Medium- to full-bodied palate with an attractive interplay of restrained creaminess and fine tannins. Supple finish. Marsanne with 5% roussanne."** 91p. James Suckling Laurent Habrards stærkt vanedannende hvide Crozes-Hermitage er lavet på 90% Marsanne og 10% Rousanne. De 40-80 år gamle vinstokke giver et lavt udbytte, hvilket vinens cremede og intense karakter tydeligt afspejler. Druerne gærer på ståltank med den naturlige gær, og lagrer videre på disse ståltanke i 7 måneder inden vinen flaskes og frigives.

OMRÅDE

Frankrig

APPELLATION

Crozes-Hermitage

DYRKNING

Økologisk vin

JORDBUND

Granit, kalksten

DRUER

Marsanne, Rousanne

GÆRING

Rustfri ståltank

TYPE

Fyldig hvidvin

OM PRODUCENTEN

Domaine Habrad ligger i landsbyen Gervans, på den østlige side af Rhône floden, lige nord for Tain-l'Hermitage, hvor Laurent Habrard er 5. generation af vinmager. Den unge vinmager er dedikeret til håndlavet kvalitet og økologisk filosofi i vinmarken. Laurent overtog det 14 ha. store domaine fra sin mor Marie-Therese og far, Marcel i 1998, og har siden været ansvarlig for husets produktion af primært Crozes-Hermitage, selvom vinhuset også laver en smule Hermitage og St. Joseph.

Da Laurent overtog domainet, efter endte vinstudier i Beaune, lagde han hurtigt en hel ny strategi for hvordan vinene skulle fremstilles. I 2008 overgik han 100% til økologi, og installerede både vind og solenergi på sin ejendom. Samtidig har hans tilgang været mindre eg, og mere cement i lagring og gæring af vinene.

Laurent mener ikke Syrah nødvendigvis er en drue der har brug for musklerne fra træfadene, men mere elegancen og det rene frugtudryk som kommer gennem netural lagring på f.eks. cement tanke. Ikke ulig filosofien fra en anden Rhône legende – Laurent Charvin, der i årevis har lavet sin Chateauneuf du Pape på 100% cement. De gamle fade udskiftes løbende med cementtanke, når de har udtjent deres pligt.

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens