



Domaine Laurent Habrard

Domaine Laurent Habrard, Crozes Hermitage Marion 2020

"Syrah fra granitsand og gæret og lagret på betontank og i store foudres. Jeg blev smidt tilbage til min barndoms besøg på min fars kontor, hvor askebægeret har tre piber på kanten og lugten af både frisk nyligt stoppet pibetobak og aske fra sidste tømning lugtede spændende. Nedenunder ligger sød hindbær og brombær, lilje og beef jerky med saltlakrids. Smagen er lakridset og noget tættere og mere intens, mere alvorlig end Habrards almindelige crozes. Strukturen snerper faktisk henad hermitage. Kraftfuld eftersmag." 93p. René Langdahl.com TESTVINDER "Huset har fokus på elegance og frugt mere end power og fad, og det skaber sammen med de fine forhold for syrah glimrende og charmerende vine. Vindervinen, Crozes-Hermitage "Marion" 2020 har både den tæthed og dybde, der skulle til at håndtere vildsvinet, men også en charmerende frugt med subtil sødme, der hurtigt gjorde den til denne tests perfekte match." Anders Halskov-Jensen, Jyllandsposten - oktober 2024, TESTVINDER - "det perfekte match til vildsvin". "Altså "trækmignubaglænsindifuglekassen", hvor er det her charmerende crozes. Ødsel næse af brombær, viol og et strejf af fed, sød, finsk lakrids. Silkeblød og forførende mund med både fedme og saftig syre. Læder, baconkrydret finale med diminutivt strejf af sødme. Fremragende vin til 250 kr." 92p. 5 stjerner, Anders, Halskov-Jensen, Vinhjernen Marion er en cuvée er opkaldt efter Laurents mangeårige sekretær og eksportansvarlige. Her er det igen 100% Syrah, men med mere intensitet og fylde end indgangsvinen! En vin der har gennemgået gæring i åbne tanke, og efterfølgende lagring på cementtank (80%) og resten på store fade i 6 måneder. Tæt, mørk og generøs Syrah med sorte oliven, bacon og mørke bær i duften.

OMRÅDE

Frankrig

APPELLATION

Crozes-Hermitage

DYRKNING

Økologisk vin

JORDBUND

Granit og sand

DRUER

Syrah

GÆRING

Cementtank

TYPE

Medium rødvin

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 vinmagere. 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 frugtudtryk som kommer gennem neutral lagring på f.eks. cementtanke. 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