OMRÅDE
Frankrig

APPELLATION
Crozes-Hermitage

DYRKNING
Økologisk vin

JORDBUND
Granit og sand

DRUER
Syrah

GÆRING
Cemenntank

TYPE
Medium rødvin

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 bar 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 diminuitivt strejf af sødme. Fremragende vin til 250 kr. " 92p. 5 stjerner,*** Anders, Halskov-Jensen, Vinhjernen Marion er en cuvé 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.

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 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.