

OMRÅDE
Cahors

APPELLATION
Cahors

DYRKNING
Økologisk dyrket - ikke certificeret

JORDBUND
Jernholdig jord, med kalksten

DRUER
Malbec

GÆRING
Gæring på ståltanke

TYPE
Kraftig rødvin

Clos de Gamot

Clos de Gamot, Cahors Vignes Centenaires 2022

"Jouffreau-familien skal have en Oscar, Nobelprisen i vinmageri og en gave af mig! Jeg sad forleden til middag med et ældre ægtepar, som havde boet i Paris gennem næsten 30 år på grund af mandens ansættelse ved OECD. De elskede at komme til det dybe Sydvestfrankrig og vi kom til at snakke Cahors. En af deres favoritter var Clos de Gamot. Jeg skamroste for godt et år siden husets 2020 i den særlige udgave fra de krogede malbec-stokke fra 1885. Drop din idé om at verdensklasse kun kan skabes på Barolos skrænter, fine adresser i Pomerol, Pauillac eller Puligny. Det her er stort! Og det koster skræmmende få kroner. Jeg mener faktisk den er endnu større end 2020'eren fordi, der ovenikøbet tilføres en liflig frisk rød kerne. 6 store stjerner med plus på. Malbec for historikere, hipsters og bohêmer." 96p. René Langdahl.com ***"Cahors. Ja, det var der den kongelige Prins Henrik opfostrede sine vinstokke. Ofte er det snerpede og tillukkede vine, der skal nusses om, og som skal have rigelig tid i kælderen, inden de åbner sig op. Clos de Gamot viser imidlertid vejen, hvis du er til blød og kraftfuld Malbec, der er klar til at blive drukket nu. Den har robustheden til at gøre sig godt til julemiddagen, og den har blidheden til at charmere de fleste vin-elskere. Vi er i en prisklasse, hvor der er mange flotte vine at konkurrere med, men Clos de Gamot Vignes Centenaires holder sig ikke tilbage for at byde ind på din julevins-ordre. "*** 94p. Morten Wamsler, Flaskehalsen.nu Clos de Gamot "Vignes Centenaires" er Clos de Gamots topvin. Druerne stammer udelukkende fra husets ældste vinstokke plantet i 1885, der giver et udbytte på sølle 10-15 hl. per hektar. Gæringen over 21 dage sker med nænsom udblødning og daglig remontage af vinene. Lagringen sker på store gamle træfade i mellem 18 og 24 måneder afhængig af årgang. Vinen viser en dybde og kompleksitet der er resultatet af ekstremt små udbytter. Vinen er på en gang nuanceret og kraftfuld med et enormt lagringspotentiale. Her taler vi om noget af det mest klassiske franske - i en stil og kvalitet der minder om rigtig god (og dyr) Bordeaux. Her i Cahors er priserne blot en brøkdel af hvad du betaler for samme kvaliltet i Bordeaux. Kæmpe vin til kælderen og til Boeuf Rossini! ***"Det er lidt af en gåde, hvordan Clos de Gamot får gjort sine Cahors-vine så tilgængelige som unge. Her er det topvinen Vignes Centenaires 2022 der har en skøn næse af solbær, malo og laurbær. Munden er slank, men saftig krydret og med finkornet tannin. Lang peberkrydret finale og flot syre."*** 5 en halv stjerne, Vinhjernen, Anders Halskov-Jensen

OM PRODUCENTEN

Clos de Gamot er historien om en ældgammel familie, der kan datere deres slægt tilbage til 1290 på samme egn. Det er dog først i 1450 at selve Clos de Gamot bliver skabt af Jouffreau familien, med omkringliggende vinmarker, og i 1610 grundlægger de selve huset i midten af vinmarkerne.

Her har familien lige siden helliget sig den lokale drue Auxerrois, måske bedre kendt under navnet Malbec, som er den eneste druen familien har beplantet på de 25 hektar vinmarker. Clos de Gamot blev som stort set alle andre i Europa udsat for den alt-ødelæggende vinlus-epidemi tilbage i 1885. Jouffreau familien var dog snarrådige og tog stiklinger af deres oprindelige kloner og plantede dem på nye rødder umiddelbart efter den ødelæggende sygdom. Det betyder at familien i dag

stadig har store parceller der daterer sig tilbage hertil og dermed er blandt Frankrigs ældste vinstokke, med over 135 år på bagen.

Druerne fra disse vinstokke giver udbytter på mellem 10 og 15 hl. per hektar, og resten af domainets stokke er mellem 40 og 70 år gamle. Alle operationer i marken foregår med mest muligt hensyn til miljøet, med årlige pløjninger og uden brug af sprøjtemidler.

I vineriet følges gamle og nænsomme metoder med øje for infusion frem for ekstraktion. Det betyder også at vinene, selv for Cahors standarder, er meget tilgængelige som unge. Vinene er dog stadig meget lagringsværdige, og huset tilbyder stadig smagninger af vine tilbage til midten af 1970'erne.