



Clos de Gamot

Clos de Gamot, Cahors 2023

Clos de Gamot er husets hovedvin, og stammer fra det historiske Clos på domainet. Vinen er lavet på vinstokke mellem 40 og 70 år gamle, og druerne giver kun cirka 40 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 har en mørk, tæt og bærmættet kerne af velsmag, omkranset af modne tanniner. En kraftfuld vin med tæt struktur og en helt igennem klassisk tilsnit. Selvom vinen har stort lagringspotentiale giver de monde tanniner også en virkelig flot oplevelse helt fra ung, især hvis du sætter godt og fedtmarmorert oksekød til vinen. Super godt køb! **"2022 Clos de Gamot er en historisk vingård med rødder i 1600-tallet, drevet af Jouffreau-familien gennem flere hundrede år i Cahors sydøst for Bordeaux, hvor den kraftige malbecdrue har hjemme. Det er en vin, undertegnede har samlet på i mange år, fordi den udvikler sig virkelig godt over tid, og i den forbindelse er et fremragende gemmeobjekt. I denne årgang udtrykker Clos de Gamot stor dybde og solid struktur med noter af modne sorte kirsebær, krydderier og en frisk mineralitet, der afspejler områdets terroir. Jeg synes egentlig, det er en skam at drikke 2022 nu, men den kan bestemt nydes, især hvis den iltes nogle timer i forvejen og nydes til et solidt måltid mad i den sydvestfranske stil."** Ole Troelsø, Børsen **"Sorte bær i næsen og en anelse støvet men kommer flot efter det i smagen med røde blomster, lakrids, sort peber og et strejf vanilje. Bløde velintegrerede tanniner, en flot malbec fra det sydfranske"** 91p. Din Vinguide **"En blanding af bordeaux og loire; sådan smager den og det er den jo nærmest også; cabernet franc er druen, klassisk for Loire – og også hjælpedruen i Bordeaux (endda hoveddruen i én af de mest berømte vin derfra, Cheval Blanc). Den kølige, saftige, ranke stil med pebrede krydderier og grønne krydderuter (ikke så udpræget her) er helt klassisk. Meget ung, men ganske drikkeklar, hvis man kan lide den unge, smækre frugt. Holder nemt i ti år."** 91p. 5 stjerner -Niels Lillelund, Jyllands-Posten **"Jeg har tidligere anmeldt vinen i årgang 2020, nu gælder det 2022 som fremstår med skøn rank frugt i næsen, solbær og duft af fed ymer. Munder er velstruktureret med bidefaste tanniner men blid mundfornemmelse. Smuk vin fra Cahors til 155 kr. v. 6 fl."** 5 stjerner, Vinhjernen, Anders Halskov-Jensen **"Var det ikke for kongehuset og Château de Cayx, var der kun meget få danskere, der anede, hvad Cahors er for en geografisk størrelse, men det lille distrikt i det sydvestlige Frankrig kan noget helt særligt med malbec. Vi er milevidt fra de potente, sødmefulde argentinske versioner. Cahors-vinene er slankere, strammere med en køligere, mere urtet signatur. Denne version har en flot, ren frugt i en næsten jomfruelig, mostet stil. Flot koncentration i næse og mund, uforceret og harmonisk stil. Duften er blommet og lakridset med solbærgren, peber og et mineralsk, grafittet præg. Smagen har fin struktur og en elegant frugtsødme. Tanninerne er magtfulde, men alligevel så finkornede, at man sagtens kan få stor fornøjelse af vinen her og nu. Et glemt stykke af det gamle Frankrig på flaske"** 92p, 5 stjerner om 2020 årg. Morten Bundgaard, Jyllands-Posten, oktober 2023, om 2020 årg.

OMRÅDE
Cahors

APPELLATION
Cahors

DYRKNING
Økologisk dyrket -
ikke certificeret

JORDBUND
Jernholdig jord, med
kalksten

DRUER
Malbec

GÆRING
Gæring på ståltanke

TYPE
Kraftig rødvin

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

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens

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.