



Domaine de Terrebrune

# Domaine de Terrebrune, Bandol Rouge 2020

"Majestætisk vin med stor intensitet og fylde – uden at være fed. Mørk, tobakspræget, tæt i strukturen, meget lagdelt med note af sous bois og både krydderter og mørke krydderier og slet ikke umulig at drikke nu, selv om jeg tror, der er mere at komme efter om ti år. Meget klassisk udgave af genren, lagret på store foudres. Sagde jeg klassisk? Gammeldags er mere rammende." 95+p. 6 stjerner, Niels Lillelund, Jyllands-Posten 95p. 6 stjerner  
*"Disclaimer: jeg knuselsker rødvin fra Bandol og kærligheden er dekader lang. Den røde fra Domaine de Terrebrune er et skoleeksempel på hvorfor. Næsen har klassiske mourvedre-dyder med sorte bær, hest med lædersaddel og et lille violpift. Munden er...tør jeg skrive elegant om en bandol? Jasgu! Forførende, balanceret, urimeligt let drikkelig men ikke banal, tværtom. Der er kompleksitet i vente til den der kan gemme. Det bliver der ikke tale om for den her flaske der har faretruende lav stand allerede."* Anders Halskov-Jensen, Vinhjernen  
*"Her er så den ægte vare, klassisk bandol, med 85% mourvedre og resten grenache og cinsault. Hvor lang tid er der gået siden din sidste bandol? Længe gætter jeg på. Den er også ældet begyndende læderkompleksitet titter frem, tertiære ruskind- og skovbundsnoter, tannisk og tæt, velstruktureret og temmelig sikkert yderligere lagringsdygtig - drik den til din bistecca fiorentina. Grandios bandol. Vintervin, februarluner, mørketidshyggevin. Bandol og ikke mindst deres franske fortolkning af mourvedre burde være mere populært. Terrebrunes Bandol Rosé er iøvrigt også dygtigt lavet og betydeligt over standard-provence"* Gastro, René Langdahl.

*"Mørk, moden og let sødmefuld frugt i næsen. Smagen er lækker, saftig og kraftig med et ristet præg, der giver varme og dybde. En seriøs vin med tydelig tyngde."* Ole Troelsø, Børsen - 5 stjerner. vurderet til 355 kr. flasken.

Husets flagskib den røde Bandol er som husets andre vine lavet på håndplukkede og strengt selekterede druer. Gæringen sker i 15-21 dage i tank med daglig remontage. Herefter lagres vinen på store foudres i 18 måneder inden aftapning. Vinen er enorm intens og ekspressiv med mørke bærfrugter, garrigue, salt, og store saftige tanniner der gør vinen dejlig at drikke som ung, men det er vin med potentiale til 25-30 år i kælderens. Prøv også nogle af vinene i ældre årgange som har været opbevaret hos Terrebrune indtil frigivelse.

## OM PRODUCENTEN

"Et monument i Provence" så kort beskriver verdens bedste sommelier og vinskribent Olivier Poussier ejendommen Terrebrune i Bandol.

Terrebrune har i mange år været regnet for et af Provences absolut mest ikoniske vinhuse. Placeret på en undergrund af 220 millioner år gammel kalksten, frembringer vinhuset nogle af Bandols allerbedste vine, i en unik og personlig stil.

Den unikke stil skyldes til dels det kalkstensholdige grundfjeld, og en brun, leret

### OMRÅDE

Frankrig

### APPELLATION

Bandol

### DYRKNING

Økologisk vin

### JORDBUND

Kalksten, ler

### DRUER

Mourvedre,  
Grenache, Cinsault

### GÆRING

Gæring på stål

### TYPE

Kraftig rødvin

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens

topjord. Dels vinmarkernes kystnære placering, der giver Mistralen gode forhold for at køle vinmarkerne ned, og give vinene en mere frisk og næsten saltagtig koncentration, end mange af området andre vinhuse.

Vinhusets stil er med andre ord meget tilgængelig selv som ung, med mere friskhed og elegance, og det gælder for alle tre farver, hvid, rosé og rød.

Domainet ejes og drives i dag af Reynald Delille, der er søn af grundlæggeren, samt hans forretningspartner Jean d'Arthuys. Siden starten i 1960-erne har domainet haft fokus på bæredygtig produktion. Alt markarbejde udføres med håndkraft eller hestetrukken plov, og der bruges ingen sprøjtegifte eller kunstgødning. Kun naturlige processer i både mark og kælder. I vinterhalvåret græsser får og geder i vinmarkerne og fungerer som naturlige ukrudtsbekæmpere. Alle vinene er naturligvis økologisk certificerede.

Vinene er som sagt kendetegnet ved en stor friskhed og et lækkert saltagtigt element på grund af den nære beliggenhed til Middelhavet. Dog er det ikke på bekostning af lagringsværdigheden, både husets rosé- og rødvine er meget lagringsværdige, og man kan til stadighed købe ældre årgange hos vinhuset, som har været opbevaret perfekt lige ind til frigivelsen.