



OMRÅDE
Frankrig

APPELLATION
Bandol

DYRKNING
Økologisk vin

JORDBUND
Kalksten, ler

DRUER
Mourvedre,
Grenache, Cinsault

GÆRING
Gæring på stål

TYPE
Kraftig rødvin

Domaine de Terrebrune

Domaine de Terrebrune, Bandol Rouge 2015

"Vi har det med at glemme de små sydfranske kystappellationer, har vi ikke? Jeg er selv stor fan af de sjældne hvidvine fra Cassis, men det er dælmeheller ikke hver dag, at man støder på velmodnede varianter af den store, robuste rødvin fra det berømte Bandol, Provences vel mest prestigefyldte appellation. En tilkæmpet position, der også afspejler sig i prisniveauet på områdets vine. Her er den tyksskinnede, tanninrige drue mourvèdre ubestridt konge, Bandols solhungrende signaturdruer, hvis vine har mere end godt af at få nogle år på langs, så de kan få ro til at udvikle kompleksitet og dybde, samtidig med at vinenes ofte potente tanninstruktur bliver blødt op. Ikke ulig nebbiolo-baseret barolo f.eks. Og det er lige, hvad der er tilfældet med denne sent frigivne udgave fra et af områdets tophuse, der netop har lagret i hele 10 år under ideelle betingelser i husets egne kældre. Det har givet en ualmindelig spændende moden vin. Terrebrune dyrker ikke en tung og rustik stil, der drukner i dyster, svesket frugt uden friskhed og nuancer, og heldigvis for det, for denne økologisk dyrkede vin er utroligt velduftende og har stadig en charmerende blommet, let lakridset friskhed med et strejf af pebermynte ved siden af alle de fremherskende tertiære træk. Næsen er stor og dyb, let balsamisk, fuld af tørrede provencalske krydderurter, saddeltaske, tobaksblade, gammelt træ og udtalt jordede nuancer. Her er også let støvede nuancer af tørv, bark og kvas suppleret af en stærkt jernet, jodet mineralitet, der faktisk godt kunne få vinen til at minde om en stor gammel chianti classico riserva. Smagen er potent og let pebret med mørk, tobakket frugt, men den er stadig frisk og nuanceret med en charmant frugtsødme balanceret af en mægtig syre- og tanninstruktur, der stadig giver masser af liv, længde og et kraftfuldt punch til vinen. Smagen af Provences varme jord, der passer perfekt til en mørk dansk vinter. Vin af den gamle skole, der minder os om, hvad et snapshot af tiden tappet på flaske kan udløse af store oplevelser, hvis man ellers har tålmodighed og tiden til at vente. Og ikke mindst det rette gastronomiske modspil til at mildne al den tanniske kraft." 94p. Morten Bundgaard, Jyllands-Posten

Husets flagskip den røde Bandol er som husets andre vine lavet på håndlukkede og strengt selekterede druer. Gæringen sker i 15-21 dage i tank med daglige pump-overs. Herefter lagres vinen på store foudres i 18 måneder inden aftapning. Her i en vellagret udgave hentet direkte fra kælderen hos Terrebrune, hvor den har været opbevaret i perfekte kældre indtil frigivelsen i efteråret 2025.

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.

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens

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