



Domaine de Terrebrune

Domaine de Terrebrune, Bandol Blanc 2024

Et tørt efterår og vinter blev efterfulgt af et mildt og solrigt forår og sommer, der for området havde moderate temperaturer. Den nordvendte beliggenhed sikrer en vin med stor friskhed og nerve. En sprød og næsten saltagtig karakter giver rygrad til den aromatiske og fyldige frugt. Duften præges af citrusfrugt, anis og garrigue. En vin der er meget tilgængelig helt fra ung, men med et lagringspotentiale på 10-15 år. **"This 2024 Bandol Blanc has every quality to evolve serenely. The color is still pale and clear, and the nose offers, on aeration, delicate notes of fern, dill, and rubbed white stones. The texture is aerial, pared down, and of great brilliance; allow it a good ten years and the surprise will be remarkable. Best from 2030-2034."** 93p. Jeb Dunnuck.com **"A blend of Clairette, Ugni Blanc, Bourboulenc, Rolle and Marsanne, the 2024 Bandol Blanc from Domaine de Terrebrune opens with a delicate, floral bouquet of spring flowers, jasmine, broom and citrus. Medium- to full-bodied, lively and precise, it's pure and tensile, framed by bright acids and concluding with a saline finish that reflects its calcareous soils. This is a graceful, age-worthy white that should evolve beautifully over the next decade."** 93p. Robert Parker.com

OMRÅDE
Frankrig

APPELLATION
Bandol

DYRKNING
Økologisk vin

JORDBUND
Kalksten, ler

DRUER
Clairette, Ugni Blanc,
Bourboulenc, Rolle,
Marsanne

GÆRING
Gæring på stål

TYPE
Fyldig hvidvin

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 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.

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens