



Bodegas Cerrón

Bodega Cerron, Los Yesares 2023

Los Yesares er en af Bodega Cerróns mest limiterede vine fra parcellerne El Casuto del Agrio, Barranco del Pederal og Ladera margosa. Alle vinstokkene er plantet mellem 1942 og 1967, og er blandt områdets ældste, og ligger i en højde på 900-940 moh. Jordbunden er bestående af kalksten, grus og sand, og den høje beliggenhed kombineret med det høje kalkindhold i jorden opretholder en lav pH værdi i druerne selv når de er fuldmodne. Denne unikke kombination sammen med den høje syre og alkohol, gør det derfor muligt at arbejde helt naturligt med vinen, uden noget behov for at stabilisere den med svovl. Alle druer høstes manuelt, og gennemgår en naturlig gæring på 1000 ltr. træfade, inden lagring på brugte 5-600 liters store egetræsfade. En super koncentreret, super elegant og næsten sprød rødvin med masser af dybde, finkornede tanniner og stor mineralitet. Et benchmark for området. **"It's always the tightest of the reds, with a notable absence of fruit, and is stony and serious. This is super mineral, very complete and has more mid-palate. It's powerful and very long, very fine-boned and with chalky tannins of a small granularity, with the core of Mediterranean plants. This is harvested some 10 to 12 days after La Servil, but the alcohol level is similar, around 14%. None of the reds show excess ripeness and come through as very balanced and never marked by the oak, despite having increased the time in oak this vintage to 18 months, in large foudres and barrels. This is really stunning. It comes from a fantastic zone in the village, where they are planting more vineyards, using the keyline system. It has stunning balance and the ingredients to develop nicely in bottle."** 96p. Luis Gutierrez, Robert Parker.com

"Fascinerende, saftspændt vin med en brillant klarhed, atletisk krop og herlig aromatisk spændvidde. Kommer fra tre forskellige parceller, hovedsageligt tilplantet med tudsegamle monastrell-stokke i et kalkstenspræget terroir i over 900 meters højde. 2022 var en knastør og hed årgang i Jumilla, men man fornemmer slet ingen antydning af kogt frugt eller stresset tannin her. Utrolig ren, uforstilt og mineralsk i udtrykket. Frugten kalket og kernesund, spillevende og nærmest anført af en jomfruelig fersk friskhed. Moderne vin lavet på gammeldags manér. Her er også en mild reduktion, og det klæder den sammen med en forførende topnote af blomstrende viol. Fuld af blomme- og hindbærcoulis infuseret med lakridsrod, kanel og vilde krydderurter. Lang i smagen, utrolig raffineret, løftet intensitet uden krævende tyngde. Heller intet påtrængende fadpræg. Bare masser af saft og kraft, masser af velpoleret frugt samt en lille fin frugtsødme, der smelter sammen med finkornet tannin og slutter festen af med fokus og frisk harmoni. Vi er langt fra det voluminøse og rustikke udtryk, som ofte kendetegner druen fra disse kanter. Snarere sprød spansk musikalitet hældt på flaske." 93p. Morten Bundgaard, Jyllands-Posten

"What?" skal jeg betale 450 kr. for en vin fra et område, jeg ikke kender?" Ja, du skal så! Og en del læsere kender nok alligevel Jumilla i det sydøstlige Spanien, men slet ikke for denne stil. Dyrisk og kødelig, vild, urtet, pakket med små syrlige norske skovbær, kontrastfyldt vin. Monastrell fra en kalkrig sidedal i Jumilla i ca. 900 meters højde med moravia agria som supplement. Det smager af Etna, Ribera Sacra, Sierra de Gredos og Gevrey-Chambertin på én gang. Sten, støv, brændte lavendelgrene, uendelig eftersmag, uvirkelig elegant, når man sammeligner med standarden for Monastrell fra Jumilla. En ny smag og knuselsker den. Velbevaret "råhed" fra Monastrell." 6 stjerner René Langdahl, Gastro, april 2025, om årgang 2022 **"The 2022 Los Yesares, always the tightest of the reds, took a long time in the glass to open up, but it shows a lot of finesse and nuance. None of the 2022s show any heat. The soils are rich in white marl, with some sand and silex, and the mother rock is quite fractured; so, the roots go deeper into the soil. The wine has depth and is more serious but perhaps not as approachable as La Servil, but I believe it has very good aging potential. It has darker fruit (mixing red and black berries) and more spice, with subtle aromatic herbs. It has power and clout, with contained energy and great balance, and it has fine-grained, chalky tannins, reminiscent of the tannins in some Italian wines. It has a lot of intensity and a long, clean**

OMRÅDE

Murcia

APPELLATION

Jumilla

DYRKNING

Økologisk vin,
Demeter certificeret

JORDBUND

Kalksten, grus, sand

DRUER

Monastrell, Moravia
Agria, Andre

GÆRING

Åbne egetræs kar

TYPE

Medium rødvin

OM PRODUCENTEN

"Miljøets biodiversitet er en af de største skatte vi kan opnå." Sådan lyder mottoet for vinhuset Bodega Cerrón, hvis hellige gral ikke blot er at lave god vin, men også at beskytte og forbedre naturen, og det miljø som de hver dag arbejder og begiver sig i.

For over et århundrede siden i den lille by Fuente Álamo i Murcia begyndte Francisco Cerdán, at opkøbe og udvælge de ideelle parceller til vindyrkning. Francisco forstod det særlige potentiale i jordene omkring den lille by, og værdsatte områdets unikke landskab. Helt fra starten var filosofien enkel, vinene skulle laves efter traditionelle metoder og helt naturlige.

I dag er det de to tipoldebørn, brødrene Carlos & Juanjo Cerdán García, som står i spidsen for vinhuset, hvor familien også producere gedeost og honning. De følger husets filosofi og er gået all-in på de økologiske og biodynamiske forskrifter, og i vinhusets historie er markerne altid blevet dyrket bæredygtigt og uden brug af nogen form for kemikalier. Huset marker har længe været økologisk certificeret, og de opnåede fornyeligt også Demeter certifikatet, som er aktuelt på deres nye årgange.

Bodega Cerróns marker ligger forskudt omkring Fuente Álamo, og markerne ligger i alt fra 800-1000 meters højde over havoverfladen. Garcia brødrene har siden starten af 2011 arbejdet på at genetablere forladte vinmarker, og det er lykkedes dem snart at genskabe 30 hektar vinmarker. Klimaet på markerne er grundet de mange højdemeter også noget køligere end de fleste andre områder i Murcia. Her fremstiller de elegante Monastrell dominerede vine med små tilføjelser af andre lokale druer som Garnacha, Moravia Agria, Blanquilla, Forcallat, Bonicaire og Bobal.

Garcia brødrene er i dag i besiddelse af parceller i det der historisk altid har været byen Fuente Álamos bedste placeringer. Deres vinstokke er alle upodede, og deres vine er derfor ikke overraskende meget jordbunds drevne. De producerer under Stratum wines i omegnen af 15.000 flasker årligt, men med tanke på langsomt at nå op på 60.000.