



Domaine Matassa

# Matassa, Coume de l'Olla Blanc 2025

Coume de l'Olla er indgangsvinen, der med sin lette (10% alc), florale og saftspændte karakter forfører enhver. Selvom den letdrivelige og umiddelbare karakter er evident, er der stadig masser af tekstur og karakter i vinen, der altid smager af endnu et glas. Kort gæring med skallerne, og lagring i ca. 6-7 mdr. på cement. Som alle Toms vine er der aftappet uden klaring eller filtrering, hvorfor der kan forekomme et depot.

## OM PRODUCENTEN

Tom Lubbe, født i New Zealand, men opvokset i Sydafrika, er manden bag det ikoniske vinhus Domaine Matassa i Roussillon. Sidst i 90'erne arbejdede han hos et vinhus i Sydafrika, men fik sig et 3 mdr. lærlinge ophold hos legendariske Domaine Gauby i Calce, Roussillon. Det varede ikke længe før Gerard Gauby kunne se Toms talent, og han tilbød ham efterfølgende at komme tilbage for at hjælpe med tilblivelsen af de næste 3 årgange som kælder medhjælper. Igennem disse år mødte han sin senere kone Nathalie, der i øvrigt er Gerard Gaubys datter.

Med børn på vej, opgav Tom hurtigt ideen om at returnere til Sydafrika, så han besluttede at blive i Calce for at starte sin egen vingård. Det skete i 2003, hvor han grundlagde Domaine Matassa, og skabte sin første årgang på blot 1800 flasker, i det nygifte pars dagligstue. Gerard Gauby syntes det var lige lovlig spartansk, så han overgav sin gamle kælder til Tom i 2004.

De fleste af Tom Lubbes vinmarker er gamle, med en alder på 60 til et godt stykke over 100 år. Det er primært de lokale druer han anvender: Carignan, Grenache (den katalanske klon Lladonner Pelut), Macabeu, Grenache Gris, Muscat d'Alexandrie, Muscat de Petits-Grains og Viognier. Mange af druerne står iblandt hinanden på den samme mark, hvilket ofte resulterer i deciderede field-blends, fremfor præcise angivelser af hvilke druer i hvilke mængder der er i hver cuvée.

I alt råder Domaine Matassa over 14 ha. vinmarker, heraf de 12 ha. i Calce, og resten i det højere beliggende og kølige Fenouillèdes. Jordbunden i markerne omkring Calce består primært af skifer, og kalksten, mens Fenouillèdes er mest granitholdig.

Vinmarkerne plejes naturligt uden nogen form for kemiske hjælpemidler. Matassa er certificeret økologisk, og der anvendes i udstrakt grad biodynamiske metoder i både mark og kælder. Vinifikationen er bundtraditionel hos Tom Lubbe. De hvide druer presses i hele klaser i en gammel træpresse, i første omgang kun med fodkraft. Der anvendes ingen svovl i vinene før efter den malolaktiske gæring, og det er ikke altid det anvendes. Faktisk er mængden af svovl i Tom Lubbes vine meget sparsom, med kun 20-30 mg. Svovl pr. liter, hvis det overhovedet tilsættes. En praksis der af mange betegnes som naturvin. Lagring af de hvide sker på brugte demi muids. De røde gærer også i hele klaser med en enkelt pigeage i starten (udført med fodkraft), for at starte den naturlige gæring. Gæringen afsluttes i gamle demi-muids, hvor de også gennemgår malolaktisk gæring, og lagring imellem 12 og 24 mdr.

### OMRÅDE

Frankrig

### APPELLATION

Vin de France

### DYRKNING

Biodynamisk

### JORDBUND

### DRUER

Muscat à Petit-Grains, Macabeu

### GÆRING

### TYPE

Let hvidvin

**VINOVA**

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens