

OMRÅDE
Frankrig

APPELLATION

DYRKNING
Økologisk dyrket - ikke certificeret

JORDBUND

DRUER

GÆRING

TYPE
Medium rødvin

Domaine de Faverand

Domaine de Faverand, Marcillac 2024

"Hvis du aldrig har hørt om appellationen Marcillac, er du helt sikkert ikke den eneste. Området ligger i Aveyron-departementet ca. 4 timers kørsel øst for Bordeaux. Vi er inde i det dybe centrale Frankrig, endda 75 km længe oppe ad Lot-floden end Cahors. Områdets knapt 180 tilbageværende hektar ligger flere steder på terrasser og området ligger formelt på den vestlige kant af Massif Central. Hoveddruen er den sjældne mansois, det lokale navn for fer servadou-druen. En hård og jernagtig bister satan med yderst tiltalende sider. Landskabet er fransk outback – måske får du fornemmelsen, hvis jeg siger målbyen Mende i Tour de France, hvor rytterne skal op på den højtliggende flyveplads og passerer den stejle Côte de la Croix Neuve – det ligger ca. 50 km vest for Marcillac. Målbyen var senest med i 2022, da Vingegaard vandt løbet. Her er blod, cabernet-støv, ribs og enebær, cedertræ og mundfornemmelse til den helt store proteinfest med postej, paté, terrine og charcuteri. Kun 12,5 % og slankhed. Jeg elsker den slags glemte druer og områder." 91p. René Langdahl.com Marcillac er en cuvée lavet i samarbejde med en af François gode venner i Marcillac i det sydvestlige Frankrig, på den lokale drue Fer Savadou. Det er en juicy, frugtdreven og blidt krydret sag, der skaber en instant drikkeglæde.

OM PRODUCENTEN

Domaine de Faverand er et af de mest spændende nye navne i den sydlige Rhônedal lige nu, og har allerede indtaget undergrund/kult status på mange europæiske vinbarer. Det er især sket, fordi François Tessonneau har overtaget domainet og nu frigivet sin blot 3. årgang. Hans tidligere samarbejdspartner var intet mindre end Chateau des Tours og Rayas, hvor han arbejdede tæt sammen med nu afdøde Emmanuel Reynaud, som husets agent.

Domainet ligger i Mazan – for foden af Mont Ventoux, og tæller blot blot 5 hektar vinmarker, plantet på primært sand, ler og kalksten. Det giver vine med en løftet finesse og elegance, som sjældent ses på disse breddegrader. Inspirationen fra Rayas og Domaine des Tours elegance og transparens ses tydeligt i disse cuvéer.

Vinene er alle baseret på Granche, Carignan og Syrah fra gamle vinstokke. Vinifikationen er naturlig med kun lette pumpovers, og kun anvendelse af den naturlige gær. Alt er hands off og lagringen foregår på store fade og cement. Mængderne er små, så hold dig til hvis du vil smage referencevine for den nye stil i Ventoux.