

OMRÅDE
Frankrig

APPELLATION
Vin de France

DYRKNING
Økologisk vin

JORDBUND
Granit, kalksten

DRUER
Rousanne

GÆRING
Rustfri ståltank

TYPE
Fyldig hvidvin

Domaine Laurent Habrard

Domaine Laurent Habrard, Rousanne 2025

Laurent Habrards nyeste hvidvin, lavet 100% på Rousanne. En frisk, spændstig og fyldig hvidvin med grøn pære og gule stenfrugter i duft og smag. (Billedet er ikke af den aktuelle cuvée)

OM PRODUCENTEN

Domaine Habrad ligger i landsbyen Gervans, på den østlige side af Rhône floden, lige nord for Tain-l'Hermitage, hvor Laurent Habrard er 5. generation af vinmagere. Den unge vinmager er dedikeret til håndlavet kvalitet og økologisk filosofi i vinmarken. Laurent overtog det 14 ha. store domaine fra sin mor Marie-Therese og far, Marcel i 1998, og har siden været ansvarlig for husets produktion af primært Crozes-Hermitage, selvom vinhuset også laver en smule Hermitage og St. Joseph.

Da Laurent overtog domainet, efter endte vinstudier i Beaune, lagde han hurtigt en hel ny strategi for hvordan vinene skulle fremstilles. I 2008 overgik han 100% til økologi, og installerede både vind og solenergi på sin ejendom. Samtidig har hans tilgang været mindre eg, og mere cement i lagring og gæring af vinene.

Laurent mener ikke Syrah nødvendigvis er en drue der har brug for musklerne fra træfadene, men mere elegancen og det rene frugtudryk som kommer gennem netural lagring på f.eks. cement tanke. Ikke ulig filosofien fra en anden Rhône legende – Laurent Charvin, der i årevis har lavet sin Chateauneuf du Pape på 100% cement. De gamle fade udskiftes løbende med cementtanke, når de har udtjent deres pligt.