

OMRÅDE
Frankrig

APPELLATION
Crozes-Hermitage

DYRKNING
Økologisk vin

JORDBUND
Granit og sand

DRUER
Syrah

GÆRING
Cementtank

TYPE
Medium rødvin

Domaine Laurent Habrard

Domaine Laurent Habrard, Crozes Hermitage Benjamin 2022

Benjamin er Laurent Harbrads topvin i 2022 årgangen. Lavet på 100% Syrah, primært fra granit og löss holdig jord, men også med stokke plantet i den mere lerholdige jordbund, mod nord i appellationen. 60% af vinen er lageret i 3-4 år gamle fade i 11 måneder, mens de sidste 40% er lagret på tanke af cement og stål. Vinen viser en indbydende karakter, med en startende modenhed og nuancerig personlighed. Fantastisk godt køb til prisen. ***"...holder kun 13% og det lugter af bourgogne! Helt vildt. Landlig og katolsk, røgelse skovbund, formuldning, cool, old-school côte-rôtie-stil, der faktisk minder om en kombination af Jamet og Gentaz-Dervieux.. I know.. så er det sagt.. så er det ude. Men det er altså rigtigt. Slank og benet, syresparket får mundvandet til at springe. Tørret rådyrlort, trækul, brændt bøf på bålet, viol, trompetliljer og absurditet i prissætningen. Mesterlig vin til ingen penge." , om årg. 2019*** René Langdahl, dec. 2022

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.