



Domaine Laurent Habrard

Domaine Laurent Habrard, Crozes Hermitage Sylvain 2019 MG

Sylvain er en cuvée opkaldt efter Laurents mangeårige chef for vinmarkerne. Her er det igen 100% Syrah, men med mere intensitet og fylde end indgangsvinen! En vin der har gennemgået gæring i åbne tanke, og efterfølgende lagring på cementtank (80%) og resten på store fade i 6 måneder. Tæt, mørk og generøs Syrah med sorte oliven, bacon og mørke bær i duften.

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 vinnager 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 frugtudtryk som kommer gennem natural 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.

OMRÅDE

Frankrig

APPELLATION

Crozes-Hermitage

DYRKNING

Økologisk vin

JORDBUND

Granit og sand

DRUER

Syrah

GÆRING

Cemenntank

TYPE

Medium rødvin

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens