



OMRÅDE

Frankrig

APPELLATION

Vin de France

DYRKNING

Konventionel,
Naturvin

JORDBUND

Skifer og limesten

DRUER

Terret Gris, Viognier,
Rousanne

GÆRING

Ståltanke

TYPE

Orangevin

Domaine Léon Barral

Leon Barral, Blanc 2015

Didier Barrals fantastiske hvid/orangevin er lavet på 80% Terret Gris, 10% Viognier og 10% Rousanne fra ca. 90 år gamle vinstokke. Kort macereret med drueskallerne og vinificeret på cement. Lagret 1 år på gamle barriques uden racking. Gæret på vildgæren og aftappet uden klaring og filtrering. Ikke tilsat svovl. Hyldbloomst, IPA øl, citrus og safran dominerer duften. Smagen er cremet, frisk og tæt, med et næsten tanninagtigt bid. Orange vin vil nogen kalde den, men en frisk, potent og intens en af slagsen. NB: Alle Didier Barrals vine er økologisk certificerede, og biodynamisk dyrket. Men da han ikke sætter EU's økomærke på sine vine, må de ikke sælges som økologiske. Derfor fremgår de af hjemmesiden som konventionel dyrkede.

OM PRODUCENTEN

Dybt inde i hjertet af Languedoc i Faugeres uden for landsbyen Lenthéric ligger et fyrtårn for revolutionær vinproduktion. Navnet et Domaine Léon Barral. Grundlagt af Didier Barral i 1991 og opkaldt efter hans farfar.

Didier ser sig selv som bonde snarere end vinbonde. Han tror på den totale helhed i sine jordbesiddelser, hvoraf 30 ha. er plantet med vinstokke. Det er biodiversitet og polykultur taget til sin yderste potens. Han planter bl.a. olivenlunde, citrustræer og gamle sorter af hvede der bliver 160 cm. høje (!). Altsammen for at fremme biodiversiteten og mængden af insekter.

Det hårde arbejde i vinmarkerne varetages til dels af Didiers dyrehold bestående af jersey køer, muldyr og sortfodssvin. En naturlig måde at hold ukrudtet i ave, gøde og samtidig undgå at udsætte jorden for hårdt pres af maskiner. Det hjælper jorden til at holde sig luftig og holder på det sparsomme vand. Markerne bugner af bl.a. regnorm, svampe, mariehøns og myrer, der holder skadedyr, svampeangreb og andre dårligdomme ude af markerne.

Denne kompromisløse holdning til terroir, meso- og mikroklima, smelter tydeligt ind i vinene. Kraftfulde, lagringsværdige, komplekse, vilde og med en udtalt friskhed. Muskuløse vine, men muskler der kommer af årelang statisk træning. Ikke af steroider eller hårdtpumpede træningsprogrammer.

Blandt de biodynamiske vinproducenter regnes Didier Barral for en af mestrene. Hans kolleger henter stor inspiration i hans tilgang til økosystemer og dybe respekt for naturen. Vinene er for længst blevet berømte for deres vildskab, ægthed og unikke karakterfulde smag.

Druerne presses i hele klaser i en gammel vertikal træpresse. Ingen af vinene racks, klares, filtreres eller tilsættes svovl. Kun ren umanipuleret vin fra de bedste marker og druer i Faugeres. Druerne, der dyrkes, er primært Grenache, Cinsault, Syrah og Mourvedre, og til den enkelte hvidvin i sortimentet anvendes lokale druer som bl.a. Terret Blanc og Terret Gris.

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens