



Domaine Léon Barral

Leon Barral, Faugeres Valiniere 2018

Valiniere er blevet en ikonisk vin for alle tilhængere af stor Mourvedre vin. Didiers topvin lavet på 80% Mourvedre og 20% Syrah. En mørk, potent og dyb sag, med duft af urter, tobak, kirsch og lakrids. Smagen har på sin vis både stor tyngde, men er samtidig næsten vægtløs. En vild vin på alle plan, og som med alle Didiers vine, en vin der lagrer utrolig godt. En vin mæssig tour-de-force fra en sand mester. Nyd den til de bedste simre retter, retter med lam, eller kraftigere retter med fugle- og hårvildt. 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 holde 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 rackes, klares, filtreres eller tilsættes svovl. Kun ren manipuleret 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.

OMRÅDE

Frankrig

APPELLATION

Faugères

DYRKNING

Konventionel

JORDBUND

Skifer, kalksten

DRUER

Mourvedre, Syrah

GÆRING

Cement

TYPE

Kraftig rødvin

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens