



Laurent Charvin

Domaine Charvin

Châteauneuf du Pape, Rhône

Laurent Charvin har siden 1990 lavet vin på sin families ejendom under egen etiket. Manden er af den ydmyge, stille og filosoferende karakter. Men når talen falder på hans vin, er han kompromisløs, sikker på hånden og bevidst om sin helt karakteristiske stil. En sikkerhed der har skabt en perlerække af imponerende vine, der altid er blandt appellationens bedste og mest autentiske Châteauneuf'er.



**LAND**

Frankrig

OMRÅDE

Rhône

PRIMÆR APPELLATION

Châteauneuf du Pape/Côtes du Rhône

GRUNDLAGT

1990

EJER/VINMAGER

Laurent Charvin

STØRRELSE

21 hektar.

DYRKNING

Økologisk

JORDBUND

Galets, sand, ler

DRUER

Grenache, Syrah, Mourvedre mfl.

Hvor langt størstedelen af Châteauneuf producenter de seneste 20 år har jagtet høje scores hos bl.a. Robert Parker med turboladede topcuvées og massivt brug af nye fade, er Laurent gået den modsatte vej. Her fremstilles ingen topcuvées, og nyt træ er bandlyst i Charvins kælder. Hvorfor bruge de bedste druer til én vin, der så skal sælge husets mindre koncentrerede vine spørger han retorisk. I parentes bemærket har Laurents vine aldrig haft problemer med at høste høje scores - i hver eneste årgang.

Markbesiddelserne består af ca. 8 ha. i Châteauneuf du Pape i lieu dit Cabrières og Maucoil. Dertil kommer omkring 13 ha. Côtes du Rhône. For begge vine sker gæringen sker med hele klaser, macerationen i 2-3 uger, og efterfølgende lagrer Châteauneuf du Pape i 18-21 mdr. på cementtank. Hos Laurent får du med andre ord Châteauneuf af den klassiske skole. Elegancen og dybden i vinene er forbilledlig, og de er, trods den charmerende karakter, også blandt de vine, der lagrer bedst. Gennemsnitsalderen på vinstokkene er 50 år og er fremstillet på ca. 85% Grenache.

Laurents Côtes du Rhône er primært Grenache med lidt Syrah og Mourvèdre. En vin der bærer samme elegance og intensitet som husets Châteauneuf men naturligvis på et mindre koncentreret niveau. Vinen lagrer dog bemærkelsesværdigt godt. Eksemplarer med 8-10 år på bagen drikker stadig glimrende!



VINOVA