

Coté Levant Rosé, Domaine le Novi, Luberon

Huset:

Romain Dol er femte generation vinbonde på Domaine le Novi i Luberon. Han er dog den første der vinificerer druerne til vine under egen etiket, da tidligere generationer har solgt druerne til kooperativer. Han har nu fået opført en produktionshal og indkøbt produktionsapparat således at han kan lave sin egen vin. Hvis man ønsker at se tilblivelsen af produktions- og lagerhallerne, kan man finde en fin video på internettet: <https://vimeo.com/113479899>

Domaine le Novi er certificeret økologisk og bruger dermed ikke kunstgødning og herbicider. Miljørigtighed er en hjørnesten og der arbejdes med stor omhu og for at fremme bæredygtighed. Alt er grundigt gennemtænkt for at få det bedste ud af jorden.

Romains forhistorie er at han er uddannet ønolog og han har efterfølgende arbejdet for et vin-handelsselskab, som faktisk står bag flere "Månedens Vin" gennem de sidste fem år. Men nu har han i den grad lagt hovedet på blokken for medlemmerne af Vinklubben med denne rosé.

Distriktet:

Vinhuset råder over ca. 30 hektar og ligger ved foden af Luberon bjergene nær Bonde søen som er den eneste naturlige sø i området. Jordbunden indeholder både kalk- og sandsten, fint ler og mergel, og fossiler er ikke et sjældent fund her.

Beliggenheden gør at vinen modtager en sjælden blanding af påvirkninger fra Middelhavet samt Luberons højland, hvilket resulterer i hårde og kolde vintre og intenst varme somre. Det store temperaturspænd giver en længere sæson og druerne høstes ofte 2-3 uger senere end de nærliggende appellationer. Herved opnås en langsommere og mere jævn modning, så den optimale kvalitet opnås.

Luberon ligger i den sydøstlige ende af det velkendte distrikt Côtes du Rhône, hvis vinmarker følger Rhône-floden fra byen Vienne i nord og 200 kilometer sydpå til byen Avignon. Mellem disse to byer bydes på et meget varieret udvalg af vine, fra tørre hvidvine til fede, aromatiske ligeledes hvidvine, og fra lette rødvine til endog meget tunge ditto, nogle af de bedste rosévine i Frankrig samt mousserende vine. Når talen falder på rødvin fra Rhône-dalen er det væsentligt at være opmærksom på, at i nord er det Syrah som er den bærende druesort og i syd er det Grenache, som er den dominerende sort.

Luberon ligger syd for Mont Ventoux og grænser således op til Provence mod syd.



Vinen:

Druesammensætningen er: 45% Grenache, 20% Syrah, 20% Vermentino, 15% Cinsault.

Af de fire er kun Vermentino en hvid drue, og den fine, sarte rosé kulør opnår vinen fra en ganske kort udblødning. Det vil sige at drueskallerne, som overvejende er blå/mørke, ligger kun kort tid sammen med druesaften for at give farven. Som man vil bemærke ved Coté Levant Rosé, afspejler farven ikke nødvendigvis hvor intenst vinen smager.

Mangfoldigheden i jordbunden, klimaet og arbejdet med vinen, afspejles i den rige smag med blide og fine nuancer.

I næsen findes intens fersken, lidt jordbær og fin mineralitet. I smagen citrus og røde bær samt igen en mineralsk afslutning.

Romain har lavet en lille video til os hvor han kort fortæller om sin vin, og hvad han kan lide at servere den til. Se den på Facebook - Bækkelund Vine.

Vi vil foreslå vinen som ledsager til lette retter, salater og skaldyr - eller hvad man nu foretrækker en dejlig sommerdag på terrassen, ex. Salade Nicoise.

Coté Levant Rosé, Domaine le Novi, Luberon

Salade Niçoise

- God hovedsalat efter smag
- God tun i olie
- Sorte oliven
- ½ rødløg skåret i fine ringe
- Små nye kartofler m/skræl
- Letkogte friske, grønne bønner
- Velsmagende tomater i halve eller kvarter
- Hårdkogte afkølede æg i kvarter
- Friskkværnet peber efter smag



Vinaigrette (4 personer)

- ½-1 fed hvidløg, finthakket (kan udelades)
- ½ dl god olivenolie
- 2 spsk citronsaft eller hvidvinseddike
- 1 tsk Dijonsennep
- Salt og friskkværnet peber

Fremgangsmåde:

1. Ryst først alle ingredienser til vinaigretten sammen i et syltetøjsglas med låg og smag til.
2. Kog kartofler møre, afkøl let, skær i halve og vend i lidt af vinaigretten. Kog bønnerne "al dente".
3. Skyl og tør salat og riv eller skær i grove stykker og anret på fad eller tallerken.
4. Dræn olien fra tunen og fordel over salaten sammen med løg, tomat, æg, oliven, bønner og kartofler.
5. Fordel resten af vinaigretten over salaten og server straks, evt. med et godt stykke brød

Tip: Vinaigretten kan evt. tilsættes lidt friske krydderurter efter smag.