

SMAK VINER FRA RHÔNE-DALEN

Passer til (nesten) alt

Den perfekte altnuligvinen?
Må bli Sør-Rhône, det.

ENGLISH TRANSLATION

A small focus this time on Montirius, a biodynamic producer who makes perfectly clean, succulent Rhone wines.

Their Vacqueyras Le Clos is exemplary, almost Papa style. they also have a good white Vacqueyras, Mineral 2010, as it does not fit here, but that shows that there is excellent white wine from an area ermost famous for its red wines.

Trenger du en vin til hvit fisk, kylling, kjøtt, salat, peiskos, biff, kjøttkaker, lammefilet, flyndre, piggvar og tyrannosaurusbiff? Da er det én vintype som alltid går. Omtrent til alt. En ren vann-vinn-situasjon. Det betyr: Mye smak for stort sett lite penger. Og minst penger blir det når vi har med Côtes-du-Rhône å gjøre. Vinene herfra kommer i flere arketyper. En kjølig, rødbærsfruktig og saftig variant. Og et mørkt, alkoholsterkt monster som nesten brenner hull i tungeskinnet. Et sted midt på, eller nærmest førstnevnte, er der vi skal havne.

Druene er typisk sør-franske med



GEIR SALVESEN er A-magasinet's vin-ekspert og gir deg tips om hva slags mat som passer best til vinen.

mye vekt på Grenache, som gir fylde og alkohol, Mourvèdre og Syrah. Og så er det en miks av andre. En Châteauneuf-du-Pape kan ha inntil 13 druetype, men det er sjelden de har så mange.

Gode nyheter er at en av de aller billigste - Domaine du Vieux Lazaret Châteauneuf-du-Pape 2009 til 229 kroner - denne gang får høyeste poengsum. Dette er en vinstil som alle liker. Ekspertene verdsetter kompleksiteten, ferskinger liker den kraftige, men også litt runde smaken.

Et lite fokus denne gang på Montirius, en biodynamisk produsent som lager helt rene, saftige Rhône-

viner. Deres Vacqueyras Le Clos er eksemplarisk, nesten i Pape-stil. De har også en god hvit Vaqueyras, Mineral 2010, som det ikke blir plass til her, men som viser at det også kommer utmerket hvitvin fra et område som er mest kjent for sine rødviner.

Ellers er Guigal med sin Côtes du Rhône i skikkelig slag i 2010. Den beste jeg har drukket fra dem i den enkleste tapningen. Igjen er det pluss for det leskende og friske, mer enn det tunge og mørke. Deres Gigondas er tørt og litt tanninsk i 2009, og kanskje mest egnet til kjøtt.

52
68

LES MER PÅ DINMAT.NO

MONTIRIUS AOC CÔTES DU RHONE 2011

Vintage 2011 Red, clean, sour berries on the border of burgundy style. Cool taste picture, tiny green finish pulls slightly. Crisp and fresh wine together with food. Made of really dedicated biodynamic winemakers, the couple Eric and Christine Saurel.

- 82 points (quality scale from 50 till 100)
- 5 glasses (relation quality-price, glasses from 1 till 6)



5862701 Montirius Côtes du Rhône 2011, Rhône, Frankrike. Kr 150,-, 82 poeng
Drikkes: Nå - 2014

Røde, rene, syrlige bær, på grensen til burgunderstil. Kjølig smaksbilde, ørliten grønn finish trekker litt ned. Klar og frisk matvin. Laget av virkelig dedikerte biodynamiske vinmakere, parene Eric og Christine Saurel. Bestillingsutvalg.

MONTIRIUS LE CLOS AOC VACQUEYRAS 2007

Vintage 2007 Meaty and concentrated wine with cherries, red berries, plums, spices, dense color, soft, not so much developed, tannins in perfect balance. The best wine I have ever tasted from this site.

- 88 points (quality scale from 50 till 100)
- 6 glasses (relation quality-price, glasses from 1 till 6)



5862301 Montirius Vacqueyras Le Clos 2007, Rhône, Frankrike. Kr 250,-, 88 poeng
Drikkes: Nå - 2017

Kjøttfull og konsentrert vin med moreller, røde bær, plomme, krydder, tett farge, myk, ikke så mye utviklet, tanniner i fullkommen balanse. Den beste vinen jeg noensinne har smakt fra dette området. Bestillingsutvalg.