



## Rasteau - en ny cru i Rhône

Rasteau gik i 2010 fra et være en Côtes de Rhône Villages til nu at have sin egen cru. En klassifikation op, som er helt fortjent.

### ■ Grenache og lavt høstudbytte

I sidste uge var jeg kort inde på klassifikationerne i Rhône. Så dette skal jeg ikke trætte med i denne omgang. Blot skal det nævnes, at denne uges vin kommer fra området Rastau, som ligger i det sydlige Rhône og som i 2010 gik en klassifikation op, så kommunens vin nu må hedde Appellation Rastau Contrôlée. Vil producenten have sin vin med i denne klassifikation, kræver det dog, at vinen lever op til en række restriktioner. Af de mest bemærkelsesværdige kan nævnes, at vinen skal indeholde mindst 50% Grenache og mindst 20% Syrah og/eller Mourvedre. Det er rigtig meget Grenache. Og det betyder typisk, at man får vine, som er meget syreholdige (både den kantede garvesyre og den lidt mere bitre frugtsyre) og en vin som opnår en ret høj alkoholprocent.

### Domaine la Soumade

Denne uges vin er fra vingården "Domaine la Soumade". Her har man valgt at bruge hele 80% Grenache og 10% Syrah og 10% Mourvedre. Et tydeligt signal om, at man forsøger at lave vine, med den karakteristiske smag, som man kan forvente af en vin fra Rastau. Og det er bestemt også lykkedes med denne flotte vin. Her er en vin med kant, syre, rustik smag og mange nuancer.

"Domaine la Soumade", Rastau laves med et relativt lille høstudbytte per hektar. Kun 38 hektoliter per hektar. Det lave høstudbytte er garant for, at de druer, der høstes, indeholder meget smag og megen kraft. For at komme ned på kun 38 hektoliter per hektar er man nødt til at lave det, man kalder grøn høst.

Ellers ville man snildt kunne høste det dobbelte. Når man laver grøn høst, klipper man simpelthen en del af klaserne af, når de er helt små. Det betyder, at de druer, der bliver tilbage, får al den kraft, som planten kan hive op af jorden. Og det kan smages - også i ugens vin. Vinen udtrykker mange af de mineraler, som den ler- og kalkstensholdige undergrund indeholder. Smagen er således præget af peber, læder og tobak og indeholder også toner af kostald. Ja, De læste rigtigt. Denne animalske smag og duft er udpræget og meget spændende. Også selv om det måske ikke lyder appetitligt.

Producenterne i Rhône kan deles op i traditionalister og modernister. Modernisterne lave runde, kraftige og frugtagtige vine. Traditionalister laver mere kantede og rustikke vine. Og "Domaine la Soumade" hører bestemt til de sidste. Jeg har snakket med flere producenter i Rhône, som bekender sig til den traditionalistiske tilgang, og de siger samstemmende, at de laver vin, som skal drikkes til mad. Vinens kant og rustikke smag skal udfordres af mad. Ja, de nærmest griner af os nordboer, når vi drikker deres vine uden for måltidet. Det lille smagspanel, som jeg havde budt ind til smagningen af denne uges vin, var helt enige. "Domaine la Soumade", Rastau vinder meget, når den ledsages af mad. Den stod fint mål med andebryst og kraftig vildtsauce.

Her stoppede smagspanelets enighed så også. Deres vinanmelder var meget begejstret for vinens rustikke udtryk, mens resten af panelet følte sig skubbet helt omkuld af den megen syre og det rustikke udtryk. Vinen er fra 2010 og dermed relativt

ung. Men her kan man snyde lidt. Den skal iltes. Ikke ved at åbne den en time før den skal drikkes. Det giver intet. Nej vinen skal plaskes rundt. Selv brugte jeg to margreter-skåle, som var skyllet grundigt, så sæberesterne var helt væk. Øvelsen går så blot ud på, fra stor højde, at hælde vinen fra den ene skål over i den anden. Og det er her den hvide skjorte kan være vanskelig at bevare hvid. Smagspanelet var yderst forbavset over denne behandling, men mindst lige så imponeret over virkningen. Efter denne barske behandling fremstår vinen nu mere rund og mindre syreholdig, dog uden at den har lagt sit rustikke præg fra sig.

Vinen er ikke billig. 125,- kr. for en flaske, hvis man køber to. Men er De vinnysgerrig og har De lyst til at prøve en vin, som ikke er til fals for den rundhed og sødme, der præger meget moderne vin, så kan jeg helt klart anbefale, at De prøver kræfter med denne vin. Men inviter Deres gæster med omhu. Dette er ikke en vin, der henvender sig til alle. Den skræmmer mere end den gavner, hvis man ikke er nysgerrig og har lyst til at udfordre sin smags sans. I al ubeskedenhed tillader jeg mig den frækhed, at regne mig selv for at tilhøre sidste gruppe og jeg giver derfor vinen 5 proptrækkere. Mine gæster var bestemt ikke enige i denne vurdering.

### LIDT FAKTUELT

**"Domaine la Soumade",  
Rastau, Côtes du Rhône,  
Frankrig, 2010**

Forhandles af:  
SuperBest, Støvring.  
Pris: 159,95 kr. (2 stk. til 250,- kr.)

