

Extract from article

Lav-alko-vin for inneklemt dager og lange lyse netter

How little alcohol can a wine contain for us to still call it wine? Coronation time and compromises have gone...

🕒 31. mai 2020 ✍️ Silje L Meskestad, styremedlem og vinskribent NVkF, vin.ikke.vas

Knusktørr hyllevin på 10,5%

Jeg prøver å unngå å skrive om store kooperativer og vingårder som alene selger 10 millioner flasker i året... (ref. champagnehuset Moët & Chandon med sine 28 millioner årlig) – men Domaine de Tariquet er verdt å gjøre unntak for. Det var nemlig familien Grasse som kjøpte Tariquet i 1912, og familien eier fortsatt hele greia. Gården ligger i Bas-Armagnac i Gascogne, helt sør i Frankrike mot Biscayabukta, og drives idag av femte generasjon Grasse: brødrene Remy og Armin.

Jeg har lest et intervju med Remy i en fransk avis, og ble ganske fascinert. Brødrene har jobbet nøyaktig med miljøbevissthet i 20 år. Gården drives etter Lutte Raisonnée (som i praksis høres ganske økologisk ut men som innebærer "rett medisin til rett tid" og derfor heller er et første skritt mot øko drift), og Tariquet har også HVE-sertifisering. Dette rimer godt med importøren Autentico sine kriterier. Brødrene hos Tariquet bryr seg om naturen, de lar det vokse gress mellom vinrankene, bruker bare økologisk kompost, reduserer bruken av kjemiske tilførsler, og styrker det lokale biologiske mangfoldet istedenfor å ta livet av det. De gjenvinner regnvann på gården, og overfører energi som brukes til kjøling av vintanker, til oppvarming av bygninger rundt. "Vårt ansvar må ses i vid forstand", sier Remy i intervjuet (min oversettelse). Familien er opptatt av ikke bare agronomien, men Planetens bærekraft, ansattes arbeidsforhold, og vannforbruk. De får heldigvis god hjelp av regionale fortrinn som frisk vind fra havet og kalkholdig jordsmonn som gir god syre.

Vinene spontanfermenterer ved at det tilsettes en "pied de cuve" – en fot av tanken – en slags surdeigstarter fra forrige batch, som aksellerer prosessen. Over tid ville jeg tro det kunne føre til en slags ensformighet i vinen, men så langt har ikke forskningen jeg kikket på, funnet negative effekter. Vinene holdes godt nedkjølt på godset i mange måneder inntil de blir tappet på flasker i takt med bestilling.

Denne Tariquet Classic er fine 10,5% alkohol, nesten 5 g syre og knusktørr per def. Vinen har ligget en stund på bunnfall, som gir mer dybde enn amn skulle tro om en såpass rimelig hyllevin. Dufter ferskt og friskt, noe lime og noe vanilje. På smak veldig fin, friskhet som i grønne epler, passe fruktsødme. Super allround, all hours. Prøv gjerne til hjemmelaget potetsalat med honningdressing, kapers og vårløk fra hagen.

Dom. Tariquet Classic 2019 (vinmonopolet.no)



Foto:
vinmonopolet.no