

CHÂTEAU L'ARGENTIER **Languedoc**



Francois Jounard er opvokset, og oplært i vinframstillingens kunst i Bourgogne, omgivet af vinstokkene på Clos de Malte i Santenay. I 1983 overtog Francois sammen med hustruen Elisabeth hendes forældres vingård Château l'Argentier, nordøst for Montpellier i Languedoc. De gik straks i gang med at sætte deres præg på vingården. Kældrene blev renoveret, og de 24 ha vinmarker med vinstokke tilbage til 1935 blev optimeret gennem en tiltrængt genplantning.

Parrets vision var fortsat at frembringe vine forankret i de regionale druesorter; Grenache, Mourvedre, Syrah, Cinsault og Carignan, men deres ambitioner var langt større. De ville tilføre en ny dimension til vinene, fremelske elegancen og den aromatiske palette, og stik mod regionens tradition for stort høstudbytte, var deres tilgang aktivt at begrænse udbyttet for opnå mere koncentrerede druer. Høstudbyttet på l'Argentier ligger derfor langt, langt under normen – vi taler 25-35 hl/ha – i et område som har haft tradition på op til 200hl/ha.

På Château l'Argentier kommer vinene aldrig i nærheden af et træfad, men modnes udelukkende på klassiske betontanke. Efter aftapning flaskemodner vinen yderligere, og først når smagen rammer parrets ide om perfekt harmoni, er de klar til at forlade vingården. Autentiske, analoge vinoplevelser baseret på vision og overleveret håndværk.

LARS BJØRN VINIMPORT

LANGUEDOC AOC 2018

Som de øvrige vine fra vingården påfaldende burgundisk. Blid, afstemt frugt og krydderi, og årgang 2018 som blev lanceret i 2026 er et perfekt modent glas vin, uden at vinen har sluppet frugten.

De ældste vinstokke er fra 1935 og de yngste fra 1990.

40% Grenache - 40% Syrah - 20% Carignan / Lagring: Beton / Alk.: 14%

GRÉS de MONTPELLIER AOC 2018

Porøs farve, dybe krydrede noter, burgundisk elegance med bæraromer, og mættende finale. Vinen kan opleves en anelse volatil når den lige er skænket i glasset, men samler sig meget hurtigt. Pragtfuldt glas fra vingårdens 6 ha vinmarker i Languedoc-appellationen, Gres de Montpellier.

65% Grenache - 17,5% Syrah - 17,5% Carignan / Lagring: Beton / Alk.: 14%

CINSAULT PAYS de L'HERAULT 2019

Cinsault-vinstokkene er plantet i 1969 i Hérault, altså udenfor AOC Gres de Montpellier og AOC Sommières.

Det er fantastisk at opleve Cinsault på denne måde - en drue som synes undervurderet, ikke mindst fordi den ofte bruges til gangbar rosé-vin, eller som støttdrue. Her er der Cinsault for fuld udblæsning - blid frugt, smidig, og så med alder....uden tegn på alderdom.

Det er en oplevelse værd man- enten som led i forståelse af druens kapacitet i rette hænder - og ledsager til efterårets retter, f.eks fugle - og dyrevildt.

Efter endt vinifikation modner vinen i 12 mdr. i beton-tanke, for herefter afmodne yderligere på flaske.

100 % Cinsault / Lagring: Beton / Alk.: 14%



LARS BJØRN VINIMPORT

SOMMIERES AOC 2022

Sommières er en selvstændig appellation i Languedoc, hvor Ch. l'Argentier råder over en parcel på 2.2 ha. Modsat de to Grenache-drevne vine, Gres de Montpellier og Languedoc, er Sommières domineret af Syrah suppleret med Carignan og Grenache fra vinstokke hovedsageligt plantet i 1935, og en mindre andel genplantet i 1990.

Perfekte modne Syrah-druer giver vinen det skønne drive, et delikat bid fra carignan, og afrundet af moden grenache, Utroligt mild, afstemt, med forrygende viskositet, og fremstår så påfaldende burgundisk.

70% Syrah - 20% Carignan - 10% Grenache / Lagring: Beton Flaske / ALK.: 14%

CARIGNAN IGP Pays du Gard 2020

Det er utroligt sjældent at en 100% Carignan baseret vin leverer en vinoplevelse i kategorien kvalitetsvin. Druen ses hovedsageligt i middelhavsområdet, og den sent modnende sort har været utrolig populær blandt avlere som ville lave meget vin, helt op til 200 hl./ha, typisk til bulkmarkedet. Vi har været tæt på de specialister, som ville vise omverdenen at de kunne betvinge druen, men det har som regel været en enkelt årgang hvor det er lykkedes, men vi har ikke oplevet den kontinuitet som vi oplever her. Forklaringen ligger tildels i at L'Argentiers druer kommer fra vingårdens ældste parcel med vinstokke plantet i 1935, og Francois Jourdan forstår at dribble udenom druens morbide, ofte bitre facetter. Her er farven porøs, frugten er intakt, og med en skøn retning i smagsforløbet, hvor druens krydderi viser sig fra sin bedste side, medens s bliver holdt i ave. Hektarudbytte er på såre 25 hl/ha..

100% Carignan. / Lagring: Beton / ALK.: 14%