



# WINE TRADE

**Producentlåda 2020!** I denna låda ger vi dig ett unikt tillfälle att få prova flera olika viner från **Hervé Souhaut**, både från senaste årgången men också tre olika årgångar av vinet Clos de Cessieux för att visa hur olika årgångar bidrar med sitt till vinet. Vi hoppas du också uppskattar vinerna från norra Rhône-dalen!

## **Hervé Souhaut**

Hervé kommer ursprungligen från Paris och arbetade som biolog. Vininresset och resan mot där han är idag började när han drack viner från Marcel Lapierre och Philippe Pacalet. Hans fru Beatrices familj hade lämpligt nog några hektar mark i St Joseph så de packade ihop sitt hem och flyttade till Rhône. Efter oenologi utbildning och arbete hos Dard & Ribo tog de över den lilla egendomen från hennes föräldrar 1993, ca 15km väster om Condrieu. Idag har de ca 6 hektar vinodling med Viognier, Roussanne, Gamay och Syrah. Vinerna Romaneaux-Destezet, La Souteronne och Syrah är sk 'Vin de Pays' då det ligger utanför appellationerna. De gör även St Joseph från två olika vingårdar ca 25 minuters bilfärd neråt dalen på andra sidan floden från Hermitage berget, precis bredvid där de bor.

Vinifikationen är lika för alla vinerna (förutom det vita som är direktpress); de jäser hela klasar, semi maceration-carbonique och försiktig extrahering. Hervés filosofi är att extrahera endast de delikata tanninerna så man får ett vin med finesse. Detta sätt står i kontrast till vad man annars känner till från Rhône-dalen, där vinerna många gånger är odrickbara i ung ålder och måste lagras länge för att bli tillgängliga. Han önskar att göra viner som kan drickas direkt. Det betyder inte att vinerna inte är lagringsbara utan Clos de Cessieux och St Epine har ett stort lagringspotential och lagras med fördel i många år. Vinerna utanför appellationen kan gärna öppnas direkt men även de tar inte skada av att ligga ett par år.

Vad gäller lagring av vinerna gör han även lika där, alla vilar kring 7 månader på använda fat. Faten kommer från de främsta producenterna i Bourgogne, bland annat Romanée-Conti och håller en ovanligt hög kvalitet. Slutligen buteljeras vinerna utan klarning eller filtrering, endast lite svavel. Att han gör lika för alla vinerna är för att tydligt lyfta terroirens betydelse för vinet.

**PS.** Alla viner i vår portfölj är ekologiskt odlade (bönderna är inte alltid certifierade) och vinifierade helt utan tillsatser. Aldrig någon jäst tillsatt. Några har en liten tillsats SO<sub>2</sub> (svavel) vid buteljering. Är du nyfiken på mer info? Tveka inte att höra av dig! Skål!



# WINE TRADE

## **2016 Romaneaux-Destezet**

50 % Rousanne & 50 % Viognier

15 år gamla stockar (massal-selection) planterade i schist och granit. Ca 25 hl/ha och en ungefärlig produktion på 4000 fl per år. Vinet jäser med hela klasar under lång tid under vid låg temperatur. Romaneaux-Destezet är namnet på den gamla farmen där de gör vinerna och där en del av druvorna odlas. Serveras med fördel inte för kallt.

## **2018 La Souteronne**

100 % Gamay

Gamla stockar (massal-selection) planterade i lerrick granitjord. La Souteronne betyder underjordisk på franska och hänvisar till de rötterna som tränger sig djupt ner i jorden. Ca 25 hl/ha och en ungefärlig produktion på 3000 fl per år. Gamay med Rhône-känsla som trivs i stort glas och svalare serveringstemperatur.

## **2018 Syrah**

100 % Syrah

Syrah från ca 30-40 år gamla stockar (massal-selection) planterade i granitjord. Ca 25 hl/ha och en ungefärlig produktion på 3000 fl per år. Kallklimat-Syrah som är både okomplicerat god och samtidigt komplex. Serveras lätt kylt.

## **Clos des Cessieux 2017, 2016 & 2015:**

100 % Syrah

Ca 2 hektar nordvänd plott som Hervé tog över 2013 efter att ha varit uthyrd under 25 års tid. 35-45 år gamla stockar. Efter att ha köpt till närliggande mark äger de sedan 2015 hela den inhägnade vingården och därför heter vinet numera Clos de Cessieux.

## **Årgångarna i norra Rhône-dalen:**

**2018** - en lite svalare vår med en del regn men som gick över en varm sommar som resulterade i bra mognad. La Souteronne och Syrah är öppna och redo att drickas nu men kan också lagras några år om så önskas!

**2017** - en lång torr och varm säsong som balanseras upp av kalla nätter. Mot slutet kom det ett par vältajmade regnskuror som bidrog till fin mognad. En mer klassisk årgång i strukturen som med fördel kan lagras.

**2016** - våren började blöt som gjorde att växtsäsongen kom igång lite senare och även gav en mindre skörd. Från och med juli blev det varmt vilket kickade igång mognadsprocessen som fortsatte ända in i oktober. De vita vinerna visar upp renhet och fräschör!

**2015** - De röda vinerna är rika både i frukt, väl integrerad struktur och terroir! En varm och torr sommar gav druvor med stor mognad och säsongen räddades av välbehövligt regn utspridda som på beställning. En toppårgång på alla plan!