

# Vin



Mads  
Endresen

Velkommen til mat- og vinbloggen - [www.madsogmettesvinverden.no](http://www.madsogmettesvinverden.no)

## Côtes du Rhône & Châteauneuf-du-Pape

Vi markerer utgangen av vår andre vårmåned med viner fra Rhône i Frankrike; nærmere bestemt med tre Côtes du Rhône-viner og to viner fra Châteauneuf-du-Pape! For en herlig måned april har vært også i år! Varmen og sola stiger, sevja stiger, løvet grønnes, blomstene skyter knopp og fuglene synger i vilden sky. Ja, dikterbautaen Bjørnstjerne Bjørnssons aforisme "Jeg velger meg april" står fortsatt som en påle. Tilbake til vin så er viner fra Rhône fortsatt aktuelle. Rødvin fra Rhône-elvas bredder er nemlig noe av det mest matvennlige som fins. Samtidig vekker den gamle traver Châteauneuf-du-Pape både gode og dårlige minner. Kostbare saker de der, så hva med kvaliteten? Noen ganger når druene høstes tidlig nok, og alkohol, ekstrakt og sukker holdes i sjakk, er dette snaddervin for både paver og oss alminnelige dødelige. Andre ganger med overmoden syltet frukt og når alle smaksparametere går til himmels, blir det for mye av det gode. Hva viser da testen vår denne fredagen?

### Nr 9596201 Château Cheylus Côtes du Rhône 2021 kr 149,90

Vignobles & Compagnie, Ardeche, Rhône, Frankrike (Fins de fleste steder i Telemark)

**Rødvin.** Druer: 80 prosent Syrah og 20 prosent Grenache. Ståltankmodnet. Alkohol: 13 prosent Sukker: Under 3 g/l Syre: 4,8 g/l Middels dyp plomme-rød. Forholdsvis intens rå og maskulin duft av kjøtt, under-skog, urter og modne bær. Middels fyldig kjøttfull plomme-preget smak med god friskhet i ettersma-ken.



### Nr 6018501 Ogier Artésis Côtes du Rhône 2019 kr 139,90

Ogier, Rhône, Frankrike (Porsgrunn Down Town, Porsgrunn Jernbanegata og Skien)

**Rødvin.** Druer: 55 prosent Grenache, 35 prosent Syrah og 10 prosent Mourvèdre. Ståltankmodnet. Vegan.

Alkohol: 13,5 prosent Sukker: Under 3 g/l Syre: 4,9 g/l Middels dyp blå-rød. Sval aroma av mørke og røde bær med streif av urter og pepper. Delikat, slank og saftig rødbærsmak med bra friskhet i ettersmaken.

**Passer til:** Rødt kjøtt, vilt, pizza, pasta, grønnsaker, faste oster eller kos. Temperatur: 14 grader.

**Konklusjon:** Maskuline røffe Cheylus og feminine delikate Ogier. Det er godsaker det! Cheylus koster 10 kroner mer, men gir deg litt mer spenning, kompleksitet, trøkk og tyngde. Drikkeklare. Kan lagres opptil 2 år.



### Nr 2125401 Domaine des Escaravilles Les Sablières Côtes du Rhône 2018 kr 189,90

Domaine des Escaravilles, Rasteau, Rhône, Frankrike (Bestillingsutvalget)

**Rødvin.** Druer: 70 prosent Grenache og 30 prosent Syrah fra cirka 35 år gamle vinstokker i den høyestliggende vinmarken i toppkommunen Rasteau.

Økologisk dyrket. Sementtankmodnet. Alkohol: 14 prosent Sukker: Under 3 g/l Syre: 2 g/l Dyp granatrød med rubinreflekser. Stilig aroma av pepper, provenceurter, skogsbær og mineralrøyk. God fylde i en sval skogsbærsmak med pent avrundete tanniner i ettersmaken som sitter godt.

**Passer til:** Rødt kjøtt, vilt, gryteretter, torsk, varme vegetariske og veganske retter, ost eller kos. Temperatur: 16 grader.

**Konklusjon:** Spennende stilig vellaget Rhône-vin som koster en god del mer, men som er et meget bra kjøp. Drikkeklar. Kan lagres opptil 5 år.



### Nr 13389501 Domaine Durieu Châteauneuf-du-Pape 2019 kr 315,90

Domaine Durieu, Châteauneuf-du-Pape, Rhône, Frankrike (Bestillingsutvalget)

**Rødvin.** Druer: 80 prosent Grenache, 10 prosent Syrah, 5 prosent Mourvèdre, 3 prosent Cinsault, 2 prosent Counoise i typisk rullesteinterreng. Sementtankmodnet 18 måneder.

Alkohol: 15 prosent Sukker: 3,1 g/l Syre: 4,3 g/l Dyp plommerød. Sval aroma av ville urter, balsamico og skyggekirsebær. Delikat fyldig og sukkulent plomme-preget fruktighet med lang myk og litt varm ettersmak.

**Passer til:** Rødt kjøtt, lyst kjøtt, tapas, fuglevilt, kumelksost eller kos. Temperatur: 16 grader.

**Konklusjon:** Feminin, plomme-preget, litt snill og varm pavevin. Meget bra kjøp i sin stil! Drikkeklar, kan lagres opptil 2 år.



### Nr 13457801 Domaine La Millière Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes 2018 kr 379,90

Domaine La Millière, Châteauneuf-du-Pape, Rhône, Frankrike (Bestillingsutvalget)

**Rødvin.** Druer: 70 prosent Grenache, 10 prosent Syrah, 10 prosent Mourvèdre, 10 prosent Cinsault fra 80 til 100 år gamle vinstokker. Modnet 1 år i eikefat og sementtank.

Alkohol: 14,5 prosent Sukker: Under 3 g/l Syre: 5 g/l Dyp burgunderrød. Herlig sublim aroma av kakao, lær, mint, kamfer og moreller. Svært fyldig og kraftig kreklingaktig smak med garvestoffer som biter godt fra seg helt inn iden lange mineralske ettersmaken,

**Passer til:** Rødt kjøtt og vilt, gjerne med mye krydder og fete sauser. Dette er yummie! Også hvis du går for barsk kos! Temperatur: 18 grader.

**Konklusjon:** Full rulle her! Suveren barsk, tradisjonell og seriøs pavevin. Bravo! Drikkeklar, kan lagres opptil 10 år.

