

2023 La Trutruka

Jaufré Mas

Jaufré Mas

Jaufré Mas laver vin under navnet La Trutruka fra Trézioux i Puy-de-Dôme. Hans fire lejede parceller ligger spredt omkring Billom og Courpière, og arbejdet foregår tæt og manuelt: fuldt græsdekke, ingen jordbearbejdning og behandlinger udført med rygsprøjte. I kælderen gærer vinene med naturligt forekommende gær, macerationen tilpasses druernes kvalitet, og lagringen sker i tank, amfora og demi-muid uden tilsat SO₂.

Auvergne

Som vinområde peger navnet især på Puy-de-Dôme nord og syd for Clermont-Ferrand, hvor markerne ligger som små øer på skråninger ved Limagne-bækkenet og Chaîne des Puys, ofte i 350-550 meters højde. Vulkanerne har formet landskabet, men jordbunden er langt mere sammensat end ordet vulkansk antyder: basalt og vulkanske aflejringer møder mergel, granit og gnejs. Klimaet er semikontinentalt og forholdsvis tørt, fordi bjergene skærmer mod fugtig luft fra vest. Gamay står centralt, med Pinot Noir og Chardonnay ved siden af.

Vinen

En saftig og levende rødvin med mere greb, end den lyse farve først antyder. Gamay-druen giver vinen et frugtdrevet udgangspunkt, men 2023-udgaven står også med tydelig syre, moderat fylde og en let tanninstruktur, der holder udtrykket rankt. Arbejdet er naturligt orienteret med spontangæring og uden tilsat SO₂, og stilen virker mere energisk end poleret. Det er Jaufré Mas' første kapitel som producent, men vinen føles allerede klart tænkt: umiddelbar, personlig og med fin balance mellem friskhed og kraft.

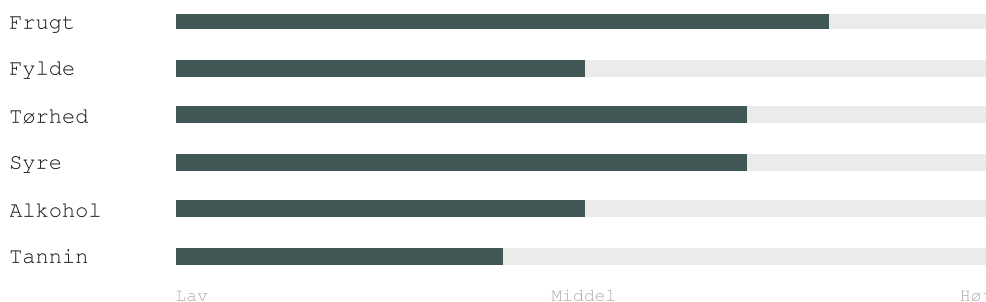
Primære aromaer: Røde bær, kirsebær, krydderier, sort peber, lakrids, urter, blomster og mineraler.

Madforslag: Prøv til ratatouille.

Servering: Serveres ved cirka 15° i Bourgogneglas.
Drikkes bedst inden 2028.



Smagsprofil



2023



Rødvin



Gamay



Auvergne
Frankrig