

2011 Châteauneuf-du-Pape

Henri Bonneau

Henri Bonneau

Henri Bonneau er et lille, traditionsbundet domaine i Châteauneuf-du-Pape, hvor familien har dyrket vin siden 1667. Grenache er den klare hoveddrue, og arbejdet har været præget af lave udbytter, sen høst, gæring ofte med hele klaser i cement og meget lang lagring på gamle fade. Cuvéerne fastlægges først sent efter smagning af fadene, så årgangens udvikling styrer, hvad der ender som Châteauneuf-du-Pape, Cuvée Marie Beurrier eller Réserve des Célestins. Sønnen Marcel fører huset videre efter Henri Bonneaus død i 2016.

Rhône

Rhône ligger langs floden fra de stejle vinmarker omkring Vienne i nord til det langt bredere og varmere landskab mod Avignon i syd. Nord og syd er næsten to forskellige vinverdener. I nord er Syrah den bærende blå drue, mens Viognier, Marsanne og Roussanne præger de hvide. Længere mod syd får Grenache en hovedrolle i blandinger med blandt andet Syrah og Mourvèdre. Granit, skifer og terrasser fylder meget i nord; mod syd møder man også ler, kalk, sand og rullesten. Stednavnet på etiketten er derfor afgørende, for Rhône alene siger langt fra alt om vinens stil.

Vinen

En dyb og traditionelt bygget rødvin med stor fylde, moden struktur og et mere smidigt udtryk end de mest massive årgange fra huset. Gamle Grenache-stokke danner rygraden, mens Mourvèdre, Syrah og Cunoise giver ekstra bredde og fasthed. Den lange modning på gamle foudres holder fadpræget afdæmpet og lader vinens kraft udvikle sig langsomt. Aftapning uden klaring eller filtrering understreger den tætte, levende stil.

Primære aromaer: Mørke kirsebær, brombær, tørrede urter, rosmarin, lakrids, sort peber og læder.

Madforslag: Prøv til langtidsbraiseret lammeskank med rosmarin og hvidløg.

Servering: Serveres ved cirka 16° i Bordeauxglas.
Drikkes bedst mellem 2022-2035.



Smagsprofil



2011



Rødvin



Grenache,
Mourvèdre,
Syrah, Cunoise



Rhône
Frankrig