

Château Lafitte

Château Lafitte er en lille ejendom i Monein ved Jurançon, drevet af Antoine Arraou siden 2012. Familiens fem hektar er ligeligt plantet med Petit Manseng og Gros Manseng og dyrkes biodynamisk med Demeter-certificering. Frugttræer, korn, får og bier indgår i markernes levende helhed. I den tyngdekraftsbaserede kælder arbejder Antoine med spontane gæringer og flere typer beholdere, så både tørre, søde, orange, oxidative og mousserende vine kan få deres eget forløb.

Sydvestfrankrigs vinmarker ligger spredt mellem Massif Central, Pyrenæernes forland og floderne, der samler sig omkring Garonne. Det er ikke ét ensartet landskab: Atlanterhavets fugtige mildhed præger vest, mens kontinentale og middelhavske kræfter mærkes længere øst- og sydpå. Jordene skifter fra ler, sand og kalk til gamle flodterrasser, grus og bjergnære formationer. Den variation går igen i vinene. Tannat, Malbec, Fer Servadou, Négrette og Duras kan give røde vine med saftig frugt eller markant struktur. Colombard, Gros Manseng og Petit Manseng står bag både friske, aromatiske og mere koncentrerede hvide. Regionen er især værd at kende for sin usædvanligt store arv af lokale druesorter.

Sec 2025 samler 80 procent Petit Manseng og 20 procent Gros Manseng fra biodynamisk dyrkede marker i Jurançon. Druerne håndhøstes i første halvdel af oktober, hvorefter mosten gærer spontant i 500-liters egetræsfade. Ni måneder på den fine bærme i de samme fade giver rundhed og dybde, men vinen hverken bâtonneres eller filtreres. Den modne, aromatiske fylde holdes præcis af frisk syre og et diskret ristet præg.

Madforslag: Prøv til østers med citron og finthakket skalotteløg.

Smag	Lav	Middel	Højt
Frugt	60%	40%	0%
Fylde	70%	30%	0%
Tørhed	80%	20%	0%
Syre	85%	15%	0%
Alkohol	60%	40%	0%
Tannin	10%	90%	0%



2025



Hvidvin



Petit Manseng,
Gros Manseng



Sydvestfrankrig
Frankrig