

2025 Le Clau Blanc

Romain Le Bars

Romain Le Bars

Romain Le Bars etablerede sit domaine i Tavel i 2018 efter syv års arbejde hos Eric Pfifferling på Domaine de l'Anglore. Den første høst fra 1,2 hektar Grenache og Syrah blev vinificeret i hans garage; siden er markarealet vokset til parceller i Tavel, Lirac og omegnen. Han dyrker økologisk, høster manuelt og arbejder med egne gærstammer, direkte presning og carbonisk maceration. Vinene modnes i brugte fade eller tank og tappes uklarede og ufiltrede.

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

Le Clau Blanc 2025 er lavet udelukkende på Ugni Blanc fra mere end 40 år gamle vinstokke i sand og rullesten. Druerne presses direkte, og både gæring og modning foregår i store træfade og barriques med kontakt til det fine bundfald. Arbejdet er lavinterventionelt, og ved aftapning bruges kun en ganske lille dosis svovl. Træet understøtter dybde og sammenhæng uden at dominere, så vinen står rank, præcis og energisk med fylde, fast struktur og en vedvarende friskhed.

Primære aromaer:	Citron, pære, hvide blomster, anis, varm sten og salt.
Madforslag:	Prøv til grillet havbars med fennikel og knuste kartofler.
Servering:	Serveres ved cirka 10° i Bourgogneglas. Drikkes bedst mellem 2026 - 2031.



Smagsprofil

Frugt	
Fylde	
Tørhed	
Syre	
Alkohol	
Tannin	
	Lav Middel Høj



2025



Hvidvin



Ugni Blanc



Rhône
Frankrig