



ARVID NORDQUIST

Frankrike

# CHÂTEAU LA NERTHE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

PRODUCENT: [Château la Nerthe](#)  
DRUVA: Carignan, Cinsault, Grenache,  
Mourvèdre, Syrah  
LAND: Frankrike  
DISTRIKT: Châteauneuf-du-pape

SMAKTYP: Kryddiga & mustiga  
ÅR: 2013  
ALKOHOLHALT: 14%  
VOLYM: 750 ml

SORTIMENT: Beställningsvara **BS**  
ART.NR.: 71845  
PRIS: 379:-  
CERTIFIERING: Ekologisk certifierad



**Château la Nerthe Châteauneuf-du-Pape** har en intensivt fruktig doft av mörka bär, rökighet och peppar. Smaken är fyllig med koncentrerad frukt och balanserade tanniner, inslag av kryddor, örter och björnbär och en lång eftersmak. Ett mycket elegant vin som tillhör de främsta i Châteauneuf-du-Pape. Vinet fortsätter att utvecklas i flera år till och tål att sparas upp till 15 års ålder.

Vinet består av 44 % Grenache, 37 % Syrah, 14 % Mourvèdre, och 5 % Cinsault. Druvorna kommer från vingårdar belägna i sluttningar där jordmånen består av lera, sand och av stora stenar som under dagarna värms upp av solen och nattetid återger värmen till druvorna som därmed uppnår en hög mognad. Rankorna är i snitt 40 år gamla och skördeuttaget så lågt som 25 hl/ha, dessa aspekter tillsammans med ekologisk tillämpning i vingårdarna bidrar till hög koncentration och terroir i de färdiga vinerna.

Vintern 2011-2012 var kall och torr. En kall vår ställde till problem med knoppningen men en torr och bra sommar avslutades med väldigt varma augusti som gjorde att druvorna mognade bra. En liten skörd men av mycket bra kvalitet. Druvorna plockas och sorteras manuellt, varje vingårdsvin jäses separat i två till tre veckor på rostfritt stål eller i stora ekfat. Det färdiga vinet blandas samman och 63% av vinet lagras i 12 månader på små ekfat och resten på större fat, så kallade foudres. Slutgiltiga blandningen ägde rum innan buteljeringen.

Fruktighet



Strävhet



Fyllighet



## Passar till

Nöt, Ost, Lamm

## Om Château la Nerthe

### [Ekologisk certifierad](#)

Châteauneuf-du-Pape har anor tillbaka till 1100-talet då påven var fransk och bodde i Avignon. Mest känd blev påven Johannes XXII som lät bygga sig ett sommarpalats under 1317-1333, på lagom långt avstånd från Avignon. Tack vare det påvliga sigillet spreds ryktet om de fantastiska vinerna över Europa. Här börjar Château La Nerthes historia, men den enda riktigt slottsliknande byggnaden i området började byggas 1736. Château La Nerthes stora era började i mitten av 1800-talet när Joseph Ducos tog över verksamheten efter den stora phylloxera katastrofen.

Alla vinrankor var tvungna att planteras om med resistent rötter, ett makalöst arbete som Ducos var i täten för och lärde sina grannar hur man gjorde. Som byns borgmästare fick han 1893 byns namn ändrat till Châteauneuf-du-Pape istället för Châteauneuf-du-Calcernier.

Ducos gjorde då en omfattande studie på 13 olika druvor och deras smakuppsättning för att skapa den perfekta blandningen för området och dess terroir. Han var först med att vinifiera och blanda dessa druvor, som sedan blev grunden för en AOC Châteauneuf-du-Pape och som har kopierats av många producenter i området.

Familjen Richard anställde Alain Dugas 1985 som driftsansvarig och vinmakare som snabbt gjorde sig snabbt ett namn för sin kompromisslösa inställning till kvalitet in i minsta detalj. Han införde ekologiskt jordbruk för de flesta andra i området och arbetet i källaren bestod av en blandning av stora fat, små barriquer och ståltankar, helt beroende på druvsort. Målet var att göra lagringsdugliga viner med respekt för olika årgångar. Alains arbete gav upphov till en nära på kultförklaring och sedan 2016 har vinmakaren Ralph Garcin ansvar för arbetet på La Nerthe. Slottet har sedan dess definitivt arbetat sig upp till en tätposition i Châteauneuf-du-Pape. Ralph har lång erfarenhet från några av de främsta vinhusen i Rhône och är mycket stolt att axla sina föregångares mantel. Ett av hans första initiativ var att öppna skattkammaren i källaren och sälja några utvalda äldre årgångar som finns tillgängliga.

Château La Nerthes vingårdar är belägna kring slottet och är typiska för området. De knytnävsstora stenarna, galets, är viktiga för terroiren, då stenarna värms upp av solen på dagen och håller värmen hela natten. Mognaden av druvorna blir jämn och regnvattnet får hjälp att fördela sig och behåller fukten när det blir torrt. Den odlade ytan är 92 hektar och alla 13 tillåtna druvsorterna finns planterade. Skördeuttaget ligger mellan 25-30 hl/ha, något mindre än den tillåtna mängden. Allt under mottot mindre ger mer! Genomsnittlig ålder på stockarna är 40 år utom för de som används för Cuvée des Cadettes som är över 70 år gamla. Skörden sker för hand och alla druvor sorteras minutiöst på selekteringsbordet innan de tas in i vinifieringsanläggningen. Druvorna avstjälkas och sedan får de olika sorterna jäsa tillsammans (med undantag för carignan) i ståltankar eller ekfat. Enbart naturlig jäst används.

[Château La Nerthes hemsida](#)