



ARVID NORDQUIST

Frankrike

LES CASSAGNES DE LA NERTHE

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

SMAKTYP: Fylliga & smakrika
ÅR: 2014
ALKOHOLHALT: 14%
VOLYM: 750 ml

SORTIMENT: Beställningsvara **BS**
PRIS: 0:-
CERTIFIERING: Ekologisk certifierad



Les Cassagnes De La Nerthe har en djup röd färg och en intensiv doft av röd frukt och mörka körsbär. Smaken är fyllig och balanserad med inslag av körsbär och lakrits. Ett kryddigt avslut och en lång eftersmak. Grenache och Syrah domineras i blandningen och ger vinet dess komplexitet och balans, vinet har lagrats varsamt på franska ekfat under sex månader vilket ger vinet en extra elegant touch.

Vinet består av 60 % Grenache, 20 % Syrah, 10 % Cinsault, 5 % Mourvèdre och 5 % Carignan. En varm och torr sommar hjälpte druvorna att mogna perfekt och den svala Mistralvinden höll undan eventuella skadeangrepp.

Vinet är en Côtes du Rhône Village och vingårdarna är belägna i Sérignan-du-Comtat några mil norr om Châteauneuf-du Pape. Domaine de la Renjarde ägs av familjen Richard och vinet görs med samma varsamma hand som Château La Nerthe.

Passar till

Nöt, Ost

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 flest andra i området och arbetet i källaren bestod av en blandning av stora fat, små barriquer och stältankar, 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](#)