

Maison Orcia (Châteauneuf-du-Pape - Rhône)

Maison Orcia er stiftet i 2016 og ejet af Jean-Philippe Manchès. Han etablerede Maison Orcia med en ambition om, at lave elegante kvalitetsvine, der udtrykker appellationsens terroir og historie.

Han tilhører en ny ekstrem ambitiøs generation af vinmagere, og er uddannet på vinuniversitet Suze la Rousse i Drôme.

De har markbesiddelser i Rhone og Beaujolais. Men druerne anvendt til vinene i mit sortiment er købte druer fra en vinbonde med markbesiddelser i Côtes du Rhône og Chateauneuf-du-Pape.

Jean-Philippe deltager i selektering af druer samt hele vinifikationen.

De anvender ingen træ, da de ønsker at bevare friskheden og det ranke i vinene.

Maison Orcia - Châteauneuf-du-Pape 2020

Druerne stammer fra gamle vinstokke med en gennemsnitsalder på over 30 år! Jordbunden er leret og sandfyldt. Markerne har en perfekt nordøstlig eksponering, hvilket i området bringer friskhed til vinen.

Alt høst foregår i hånden. Druerne knuses let, og presses efterfølgende. Der afstilles 100%.

Gæring forgår i cementkar i ca. 3 uger.

Derefter lagrer vinen 12 måneder i cementtanke.

Alkoholprocenten er 14,5%.

Der produceres årligt blot ca. 5.000 flasker af denne vin.

Druesammensætning

Evt. ratings og anmeldelser



Smagsnote

Vinen i glasset

Som med deres Côtes du Rhône er det en flot rubinrøde farve, der står meget klar til glasset. Ikke den klassiske lidt mørkere røde man ville forvente. Men det lette og elegante præger denne vin hele vejen.

Duften

En dejlig frisk duft med masser af frugt. Det er røde bær, der dominerer med primært solbær, mørke kirsebær og lidt brombær. Der kommer også noter fra mørke blomster og lakridsrod. Og så har den et dejligt krydret touch med bl.a. lidt sort peber.

Smagen

Det er en dejlig elegant Chateauneuf, men alligevel med masser af intensitet og kompleksitet. Den har som ventet en ungdommelig stramhed, men alligevel står frugten klar frem. Tanninerne er finkornede og syren til stede som et flot understøttende element. Den fremstår i flot balance, og kan sagtens nydes nu, men den leverer ikke alt hvad den kan her nu som helt ung.

Den vil klart have godt af en 2-3 år i kælderen, og husk nu som senere at dekantere den 2-4 timer inden servering. Den kan gemmes mange år frem.

Eftersmagen

Det er en lang eftersmag hvor det både er frugten og de finkornede tanniner der bliver liggende i kunden. Frugten er ren og slutter med en dejlig smag af lakridsrod.

(Smagt den 14. august 2022)