

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 - Côtes du Rhône 2019

Druerne stammer fra gamle vinstokke med en gennemsnitsalder på 50 år! De vokser i sandfyldt jord, der bl.a. er med til at gøre vinene lettere i udtrykket.

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

Gæring forgår i store kar ved kontrolleret temperatur på 25 grader.

Derefter lagres vinen i cement- og ståltonke.

Alkoholprocenten er 14%.

Der produceres årligt ca. 15.000 flasker af denne vin.

Druesammensætning

60% Grenache & 40% Syrah

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Vinen står med en smuk rubinrød farve. Den er overraskende lys i farven – flot og glinsende.

Duften

En dejlig frisk og frugtåret duft. Den er domineret af jordbær og brombær, men med et strejf af mørke kirsebær. Også en dejlig snert af grønne urter. Det akkompagneres af lidt orangeskal, lakridsrod og sort peber. Virkelig velduftende!

Smagen

Det friske indtryk fortsætter i smagen. Den er let og koncentreret på en og samme gang. Frugten har en flot koncentration, og smagen er imponerende dyb og kompleks. Den er let krydret, og syren er til stede, men diskret og meget behagelig. Tanninerne er finkornede og diskrete. Vinen fremstår med en flot balance og delikat lethed.

En vin der nemt kan nydes uden mad, men som vil være skøn sammen med ikke for stærke gryderetter, vildt og steaks.

Dekanter den gerne en time eller to inden serveringen og server den let afkølet. Den kan fint gemmes nogle år i kælderen

Eftersmagen

En virkelig lang eftersmag, hvor der er smagskomponenter i næsten 2 minutter. Først fornemmes de finkornede tanniner, der efterfølges af den unge, rene og friske frugt, der bliver liggende meget længe med en let sødlig lakridssmag som afslutning.

(Smagt den 11. august 2022)