

Vins du Roussillon

* Sud de France

Nyhedsbrev oktober 2010



DANIEL KRUSE OG JACOB CHRISTIANSEN FRA FORMEL B

... vandt Roussillon Dessert Trofæ 2010 med en dessert, der var inspireret af terroiret i Roussillon: "Citrus i teksturer som jorden i Roussillon". Vinen var en Muscat de Rivesaltes 2009 fra Domaine Poudereux.

■ Daniel Kruse har specielle forudsætninger for at kreere denne "terroir"dessert, for han har nemlig besøgt området flere gange, bl.a. i forbindelse med den europæiske finale af Roussillon Dessert Trofæ 2007, hvor han deltog sammen med sommelier Lars Spring, da begge arbejdede på Erwin Lauterbachs restaurant Saison i Hellerup.



**ROUSSILLON
DESSERT TROFÆ
2010**

Foto: HVIDPHOTOGRAPHY

Roussillon Dessert Trofæ

Roussillon Dessert Trofæ blev afholdt for 4. gang den 4. oktober og niveauet var som sædvanlig meget højt hos alle 6 finalehold og dommerne fornemmede en ny tendens i år, hvor det salte køkken blandede sig ind i desserterne med bl.a. røg, bitter salat og havtorn

Vinderholdet er præsenteret på forsiden.

■ 2. pladsen

Brian Madsen & Stefan Nielsen Madsen, Restaurant Under Lindetræet, Odense
Dessert: Citronfromage, ymørsorbet, marengs.
Vin: Banyuls blanc 2008, Domaine de Mas Blanc / Otto Suenson

■ 3. pladsen

Rune Sauer, Substans, Århus & Simon Bjerre Pedersen, Molskroen
Dessert: Pink grape, blodappelsin, hvid chokolade, saltet müsli, citronkage
Vin: Muscat de Rivesaltes, 2007, Mas Amiel / Philipson Wine

Europæisk Finale

Vinderholdet skal videre til den 3. europæiske finale i Perpignan, der finder sted den 24. januar 2011, hvor det skal stille op mod vinderholdene fra Tyskland, Belgien, Holland, England, Spanien (Catalonien) og Frankrig.

UDTALELSE FRA DOMMERNE OM VINDERHOLDET:

■ "FORMEL B's

»Citrus i teksturer som jorden i Roussillon« er en sand historiefortælling. Med former der refererer direkte til den mørke jord drysses sten af maltpuffere, granit i form af maltcreme og maltmarengs, der i smagen modsvares af fin syrlighed fra citronsorbet, citroncreme og citronfromage. Sjældent har en blomst gjort smagsmæssig gavn, men her var citrontagetes netop den sidste gode kombinationsfaktor der – når lidt af det hele på denne »jordtallerken« kom i munden på samme tid - fik Muscat de Rivesaltes 2009, Domaine Poudroux til at fungere rigtig godt trods så megen kompleksitet i dessertens smag. Flot førsteplads til Daniel Kruse og Jacob Christensen.»





Foto: HVIIDPHOTOGRAPHY

IMPORTØRER AF ROUSSILLONVINE ANVENDT TIL ROUSSILLON DESSERT TROFÆ 2010

- | | | |
|--|---|---|
| ■ Vinrosen
Muscat de Rivesaltes 2009, Domaine Poudroux | ■ Philipson Wine
Muscat de Rivesaltes 2007, Mas Amiel | ■ Løgismose
Muscat de Rivesaltes 2006, Domaine Boudau |
| ■ L'Esprit du Vin
Rivesaltes Ambré 1995, Domaine Cazes | ■ Otto Suenson Vin
Banyuls blanc 2008, Domaine de Mas Blanc | ■ Bichel Vin
Maury 2008, Domaine Poudroux |

Roussillon årgang 2010

EN FREMRAGENDE ÅRGANG MEN MED ET LAVT UDBYTTTE

Vinteren startede tørt og med kulde, der fortsatte helt hen til marts måned. April blev varmere end gennemsnittet, og det blev juli også, hvor nordenvinden "Tramontane" blæste kraftigt i flere dage. Det regnede kraftigt i januar, marts og maj. Fra den 15. maj regnede det ikke nævneværdigt og fra starten til midten af august kom der forholdsvis kølige temperaturer for sæsonen - især om natten. Slutningen af august var tør og varm med en del maritime vinde om eftermiddagen. De første to uger af september var for det meste tørre og med en kølig Tramontane.

På grund af det kolde vejr i marts sprang vinstokkene sent ud (2 uger senere end normalt), omkring den første uge af april, men indhentede forsinkelsen i løbet af vækstsæsonen.

Blomstringen fandt sted i slutningen af maj/starten af juni for alle druesorter med en uges forsinkelse. Modningen fandt sted som normalt, men med den sædvanlige forskel mellem fladland og skrånninger. Muscat og Syrah bar middel til få klaser, Carignan, Macabeu bar normalt, mens Mourvèdre og Grenache bar meget uregelmæssigt på grund af stedvis coulure (dårlige frugtsætning) - især i Banyuls- og Aspresområderne. Modningen startede tidligt i sammenligning med de sidste 5

år. De kølige nætter med blæst fra havet, der startede omkring den 20 august, gjorde at syre og aromaer blev bibeholdt.

Druerne var små, som i 2008, så der er tale om stor koncentration. Selv om det kun regnede lidt, fik planterne ikke stress takket være et godt bladdække og de få klaser. Modningen kunne således finde sted uden blokering.

"Les Aspres" lagde ud med høststart den 16. august. Høsten af druer til hvidvin, rosé og Muscat de Rivesaltes på Petits Grains begyndte den 3. uge i august. Høsten af de blå druer begyndte i starten af september. For at undgå et for lille udbytte på grund af Tramontanevinden, der tørrede druerne ud, startede man i det nordvestlige område før planlagt.

Medio september startede høsten på de højtbeliggende marker i Aglydalen og Fenouillèdes, mens den næsten var afsluttet i fladlandet.

Den regn, der kom den 17. og 18. september kom desværre for sent for mange, der allerede havde høstet, men var givende for dem, der ikke var startet endnu. Over alt var druerne sunde og af usædvanlig god kvalitet men aromatisk frugtkød og en god syre.

Det er virkelig beklageligt at vandmangel altid spiller en meget væsentlig rolle for udbyttet i Roussillon, hvor vinbønderne må regne med en gennemsnitlig nedgang i udbytte på 30% i forhold til et normalt år. Dette er mindst 5. år i træk at udbyttet er lavere end normalt - til gengæld er kvaliteten fremragende i alle årgangene!



Foto: CIVR

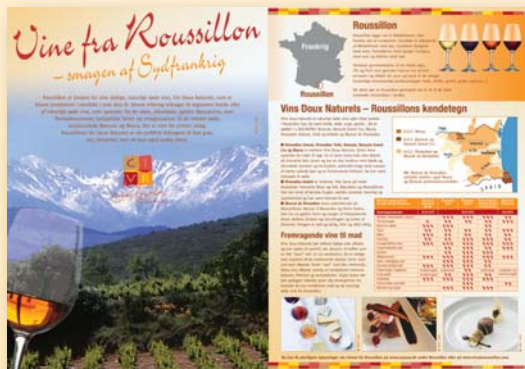
ET AKTIVT EFTERÅR FOR VINENE FRA ROUSSILLON

Ud over flere aktiviteter i specialhandelen (smagninger, seminarer, konkurrencer og POS), har CIVR indgået partnerskaber med flere magasiner i efteråret. De tørre vine fra Roussillon vil blive omtalt i oktober/november og de søde vine i november/december.

Kampagnen i de trykte medier vil blive fulgt op af en forbrugerkampagne i Forbrugerliv.dk (300.000 medlemmer). I kampagnen indgår bl.a. en Roussillon mini-hjemmeside med råd om mad- og vinsammensætning og en konkurrence, hvor vinderne kan vinde vinpræmier med både tørre og søde vine.

ANNONCER

2 x A4 annoncer indrykkes i La France, Mad og venner og Mad og bolig i oktober og november. Total læsertal over 250.000 læsere.



...FLERE AKTIVITETER I ROUSSILLON

- **Primeurvin - fest om aftenen:**
torsdag den 21. og om lørdagen den 23. oktober i Perpignan
- **I forbindelse med primeurvinens lancering:**
Smagninger hos vinbønderne. Mere information om primeurvinene på www.vins-du-roussillon.com
- **27. november i Perpignan**
Boder i centrum med smagning og salg af Muscat de Noël



MUSCAT DE NOËL

Fra 2008 har Muscat de Noël fået status af AOC primeurvin, hvilket betyder, at der er forskellige regler omkring aftapningstidspunkt og lanceringsdato, der skal overholdes.

Den nye vin "Muscat de Noël" lanceres den 3. torsdag i november i Frankrig. I år vil man gerne promovere vinen sammen med den traditionelle franske "Galette des Rois" en speciel kage, der især spises til Hellig Tre Konger. Hvorfor ikke prøve det? Opskrift og liste over importører af Muscat de Noël finder du på:

www.sopexa.dk - Roussillon

4ÈMES RENCONTRES MÉDITERRANÉENNES DU MUSCAT

Den 22., 23. & 24. januar 2011
Samtidig med den europæiske finale af Roussillon Dessert Trofæ i Perpignan, afholdes den 4. udgave af Rencontres Méditerranéennes du Muscat.

Her samles alle produkter baseret på muscat, bl.a. „Vins doux naturels“, der er søde hedvine på Muscatdruen.

Der er horisontalsmagninger, kokkeatelierer, smagning af gamle årgange og meget mere. Program kan ses på:

www.sopexa.dk - Roussillon



Fotos fra konkurrencen og artikler der omhandler Roussillon Dessert Trofæ 2010 og den europæiske finale i januar 2011 vil blive lagt ud på www.sopexa.dk - Roussillon ligesom du kan følge med på Sopexas facebookprofil.



CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DES VINS DU ROUSSILLON . www.vinsduroussillon.com
SOPEXA NORDEN . Højbro Plads 15, 2. sal, 1200 København K . www.sopexa.dk