

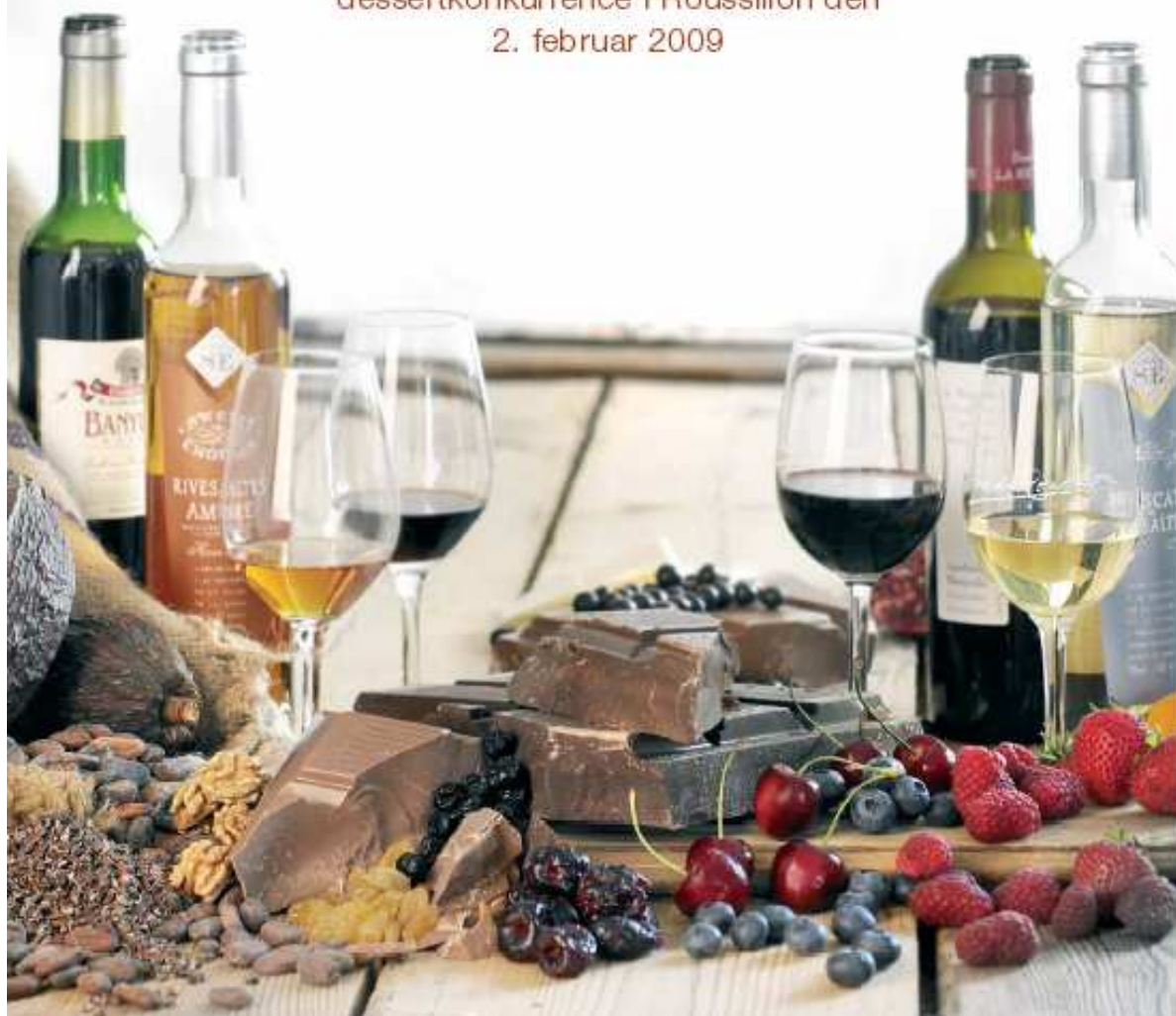


ROUSSILLON HAR VINEN, KAN DU SKABE DESSERTEN?

Deltag i konkurrencen ROUSSILLON DESSERTTROFÆ 2008

Temaet er chokolade, og valget af vin er frit inden for:
AOC Maury, Banyuls, Rivesaltes og Muscat de Rivesaltes.

Vinderholdet skal deltage i den europæiske
dessertkonkurrence i Roussillon den
2. februar 2009



Roussillon Desserttrofæ 2008

Conseil Interprofessionnel des Vins du Roussillon (CIVR – brancheorganisationen af vinproducenter i Roussillon) har valgt at holde Roussillon Dessert Trofæ i Danmark for tredje år i træk.

Den vil finde sted i **Eva Trios lokaler d. 7. oktober.**

Årets tema til konkurrencen er: **chokolade med frit valg af vin.**

Hvert hold består af en sommelier og en dessertkok/konditor eller chokolademager.

Sammen skal de fremstille en portionsanrettet dessert, der passer til en sød vin fra Roussillon med en af de følgende AOC:

- Maury Traditionnel oxydé;
- Maury, Récolte, Vendange (ou Vintage);
- Banyuls Traditionnel oxydé
- Banyuls Grand Cru;
- Banyuls Rimage,
- Rivesaltes Ambré,
- Rivesaltes Grenat,
- Rivesaltes Tuilé,
- Muscat de Rivesaltes.

Deltagerne kommer til at dyste om en plads til finalen i den internationale konkurrence, der foregår i Perpignan i starten af februar måned.

Vinderne af den danske Roussillon Dessert Trofæ får desuden en rejse til Roussillon med vinsmagning til sommelieren og kursus på Olivier Bajards skole til dessertkokken/konditoren eller chokolademageren.

Den danske jury består bl.a. af:

- **Helle Brønnum Carlsen**
Politiken
- **Nanna Simonsen**
Berlingske Tidende og Mad & Bolig
- **Else Bjørn** –
Restaurantredaktør - AOK
- **René Langdahl Jørgensen** – Vin og madskribent - Egmont Magasiner
- **Keld Johnsen** -
Sommelierforening - Restaurantchef - The Diplomat
- **Gert Sørensen** – Konditor og køkkenchefernes forening

Medierne har fået øje for denne årlige begivenhed og du kan se et udpluk af de artikler på Sopexas hjemmeside.



Deltagerne skal fremstille en portionsanrettet dessert til otte personer. De kan enten bruge en vin de kender i forvejen eller få en vin tilsendt (kontakt Sopexa).

Konkurrencen foregår både i Tyskland, Holland, England, Belgien, Danmark, og som noget nyt – også Frankrig.

Juryen til den europæiske finale vil bestå af et medlem fra hvert land.

Vigtige Datoer:

8. september 2008:

Opskrifter med billede skal være Sopexa i hænde.

19. september 2008:

Finalisterne får besked om deltagelse i finale.

8. oktober 2008:

Dansk Finale i Eva Trios lokaler.

2. februar 2009:

Internationale finale i Perpignan.

Reglerne for konkurrencen er tilgængelige på Sopexas hjemmeside:

www.sopexa.dk/Roussillon

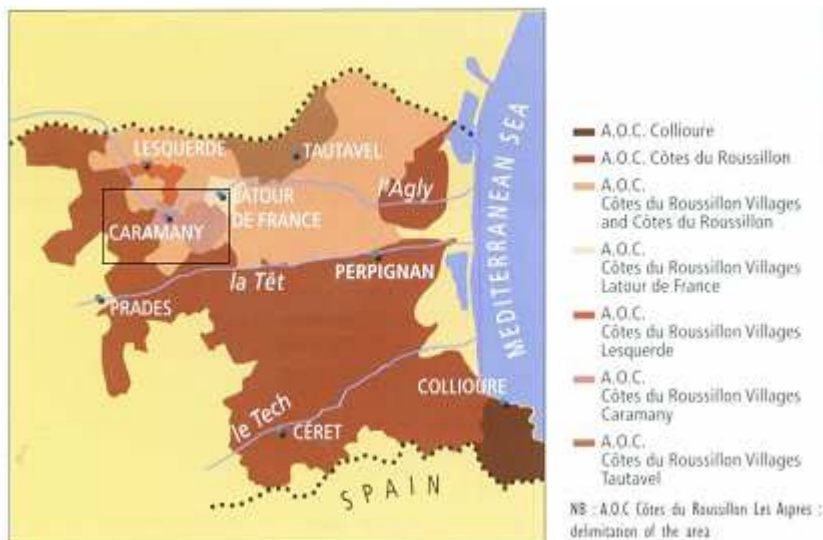
En tur gennem Terroir

Gå på opdagelse i de fire forskellige AOC Villages – Caramany, Latour de France, Lesquerde og Tautavel - fra Roussillon og i deres omegn. I dette nummer af nyhedsbrevet går turen til Côtes de Roussillon Villages Caramany.

Terroir:

Caramany er en del af Agly dalen, i den nordligste del af Pyrénées Orientales.

Jorden i Caramany er dannet af granit og granitgnejs, som giver nogle vine med meget struktur og en fremtrædende frugt.



Turisme:

Caramany befinder sig i hjertet af Fenouillèdes, ved bredden af en inddæmmet sø af floden Agly. Søbredden er ideal til alle typer udflugt, om det er til fods, på cykel eller til hest. Naturen omkring søen er enestående og perfekt til fiskeri eller afslapning.



Billede: Jean Marie Goyhenex CIVR

L'aqueduc d'Ansignan, som blev bygget af romerne i løbet af det tredje århundrede befinder sig få km derfra. Denne seværdighed er berømt i området, da den er velbevaret og har en noget anderledes arkitektur end andre akvædukter.



Billede: FG. CDT 66

En anden seværdighed i området er Bélesta, departementets stenaldercentrum med et meget imponerende museum.

Læs mere om Côtes de Roussillon Villages Caramany på www.vins-du-roussillon.com

Et besøg værd:

Maison du Terroir i Maury er mere end blot et turistbureau. Der er mulighed for både at smage og købe forskellige vine og andre lokale produkter. Skulle sulten melde sig, kan man også nyde en god middag i deres restaurant, som har fået en Michelin stjerne.

Besøg deres hjemmeside på www.maury-village.com

Det sker i Vallée de l'Agly i 2008:

2. november: Chardonnay festival i Caudiès-de-Fenouillèdes

15. og 16. november: Festival i Rivesaltes med fokus på smag

14. december: Mandelfestival

Den yngste formand



Billede: CIVR

D. 23. juni i år blev Fabrice Rieu, 34 år gammel, valgt som ny præsident for CIVR for de næste tre år. Jean-Louis Salies – den tidligere præsident – bliver nu næsteformand for CIVR.

Fabrice Rieu er til daglig også direktør for Albera Nayandei – en innovativ virksomhed, der arbejder med at friske imaget af vin op for at vække den yngre generation af forbrugeres opmærksomhed. Derudover er Fabrice Rieu meget aktiv på det lokale plan i Syndicat du Commerce de Vins en Gros des Pyrénées-Orientales og iden lokale arbejdsgiverforening.

”En direct du Roussillon”:

Le Roussillon à table (Roussillon til bords).

CIVR har undersøgt alle de steder man kan drikke Roussillon vine i Paris og omegn. Resultaterne af denne omfattende undersøgelse blev til miniguide ”Le Roussillon à table”, som bliver opdateret hvert år. Guiden er både tilgængelig online på CIVRs hjemmeside og i bogform.

Se mere på www.vins-du-roussillon.com

« **L’apéritif ici c’est Muscat** ».

CIVR og Conseil Interprofessionnel des vins du Languedoc har indgået et samarbejde for at sætte ekstra fokus på Muscat i sommermånederne. Resultatet af dette samarbejde er to plakater, som vil pryde Languedoc-Roussillon området fra starten af juli måneden. (plakaterne er tilgængelige på CIVRs hjemmeside under Evénements & Manifestations)



Muscat er et af Roussillonområdet kendetegn. Denne vin er så vigtig for området, at Perpignan – som det eneste sted i verden - holder en Kongres om Muscat fra Middelhavet (Rencontres Méditerranéennes du Muscat) hver andet år. Næste år finder denne kongres sted for tredje gang fra d. 31. januar til d. 2. februar 2009 (samtidig med afholdelsen af den europæiske finale af Roussillon Desserttrofæ).

Aktivitetskalender

Hele sommeren:

Une cave – Un jour (en kælder om dagen).

Oktober:

Den 5. oktober kan du opleve Vendanges Littéraires et Rencontres Vigneronne (litteratur høst og møde med vinbonden) i Rivesaltes.

Den 18. & 19. oktober: Høstfest i Banyuls

November:

Den 2. november: Den franske udgave af Roussillon Desserttrofæ 2008

Den 10. november: ”Frankrigs Bedste Sommelier” 2008 – finale i Perpignan



Vinderne af Saint-Bacchus 2008

Den årlige konkurrence Saint-Bacchus fandt sted i Roussillon i maj måned. Konkurrencen har fundet sted siden 1984 og er opdelt i to etaper:

1. etape foregår i starten af april, hvor "Maîtres Tasters du Roussillon" foretager den første udvælgelse af de vine, der er blevet indsendt.
2. etape foregår i midten af maj, hvor en international jury bestående af journalister, sommelierer, restauratører, samt folk fra specialhandlen foretager den sidste udvælgelse.



Nogle af producenternes vine er at finde hos danske importører (disse er markerede med *).

* *Côtes du Roussillon Blanc*

Vignobles Dom Brial - Château Les Pins

Vinifié en barriques 2004

14, av. Maréchal Joffre

66390 Baixas

Tel. +33 4 68 64 22 37 / Fax +33 4 68 64 26 70

contact@dom-brial.com

www.dom-brial.com

Importør: HJ Hansen/Vinoble *

* *Côtes du Roussillon Rosé*

Clos Orline - 2007

3202, chemin de Mailloles

66000 Perpignan

Tel. +33 4 68 85 01 42 / Fax +33 4 68 68 03 54

* *Côtes du Roussillon Rouges*

Domaine Rossignol - Le Graal Elevé en fûts de chêne 2006

Route de Villemolaque

66300 Passa

Tel. +33 4 68 38 83 17 / Fax +33 4 68 38 83 17

domaine.rossignol@free.fr

www.domaine.rossignol.free.fr

Château Mossé Temporis - Vieilli en fûts de chêne 2005

Sainte-Colombe de la Commanderie - BP 8

66301 Thuir Cedex

Tel. +33 4 68 53 08 89 / Fax +33 4 68 53 35 13

chateau.mosse@worldonline.fr

www.chateau-mosse.com

Importør: Sydfranske Vine *

Château L'Esparrou - Le Mas Grand Elevé en fûts de chêne 2004

66140 Canet en Roussillon

Tel. +33 4 68 73 30 93 / Fax +33 4 68 73 58 65

esparrou@hotmail.com

www.chateau.esparrou.com

* *Côtes du Roussillon Villages*

Domaine Mas Crémat - Cuvée Bastien 2006

66600 Espira de l'Agly

Tel. +33 4 68 38 92 06/ Fax +33 4 68 38 92 23

mascremat@mascremat.com

www.mascremat.com

Importør : Vinettig *

* *Collioure Blanc*

Cave de l'Abbé Rous - Cornet & Cie 2007

56, av. Charles de Gaulle

66650 Banyuls sur Mer

Tel. +33 4 68 88 72 72 / Fax +33 4 68 88 30 57

contact@banyuls.com

www.abberous.com

Importør: Propperiet, Theis Vine, Le Cirque Vin *

* *Collioure Rouge*

Cave de l'Abbé Rous - Cyrécée 2005

56, av. Charles de Gaulle

66650 Banyuls sur Mer

Tel. +33 4 68 88 72 72 / Fax +33 4 68 88 30 57

contact@banyuls.com

www.abberous.com

Importør. Propperiet, Theis Vine, Le Cirque Vin *

* *Banyuls*

Domaine Saint Sébastien - Vieilli en fûts de chêne 2005

10, av. du Fontaulé

66650 Banyuls sur Mer

Tel. +33 4 68 88 30 14 / Fax +33 4 68 88 35 77

st.sebastien@wanadoo.fr

Cave de l'Abbé Rous - Hélyos Muté sur grains 2003

56, av. Charles de Gaulle

66650 Banyuls sur Mer

Tel. +33 4 68 88 72 72 / Fax +33 4 68 88 30 57

contact@banyuls.com

www.abberous.com

Importør: Propperiet, Theis Vine, Le Cirque Vin *

✿ *Banyuls Grand Cru*

L'Etoile - Grand Cru 1999

26, av. du Puig del Mas - BP 3
66650 Banyuls sur Mer
Tel +33 4 68 88 00 10 / Fax +33 4 68 88 15 10
cave.lettoile@aliceadsl.fr

✿ *Maury*

Les Vignerons de Maury - Vieille Réserve 1995

128, av. Jean Jaurès
66460 Maury
Tel. +33 4 68 59 00 95 / Fax +33 4 68 59 02 88
thierrycazach@vigneronsdemaury.com
www.vigneronsdemaury.com

✿ *Muscat de Rivesaltes*

Domaine Cazes - Muscat 2005

4, rue Francisco Ferrer - BP 61
66600 Rivesaltes
Tel. +33 4 68 64 08 26 / Fax +33 4 68 64 69 79
info@cazes.com
www.cazes-rivesaltes.com
Importør : L'Esprit du Vin *

✿ *Rivesaltes Grenat*

Vignobles Dom Brial - Château Les Pins

Primage 2000

14, av. Maréchal Joffre
66390 Baixas
Tel. +33 4 68 64 22 37 / Fax +33 4 68 64 26 70
contact@dom-brial.com
www.dom-brial.com
Importør : HJ Hansen / Vinoble *

✿ *Rivesaltes Tuilés*

**Père Puig - Cuvée de l'Avi de Nicolas et de
Carla Grenache noir 2000**

55, bd des Albères
66530 Clairà
Tel. +33 4 68 28 31 50 / +33 6 08 82 80 82
Fax +33 4 68 28 66 68

**Les Vignerons de Cases de Pène - Vieux Hors
d'âge Vieilli en fût de chêne**

2, bd Maréchal Joffre
66600 Cases de Pène
Tel. +33 4 68 38 91 91 / Fax +33 4 68 38 92 41
chateau-de-pena@wanadoo.fr
www.chateaudepena.com

✿ *Rivesaltes Ambré*

Domaine Cazes - Cuvée Aimé Cazes 1978

4, rue Francisco Ferrer - BP 61
66600 Rivesaltes
Tel. +33 4 68 64 08 26 / Fax +33 4 68 64 69 79
info@cazes.com
www.cazes-rivesaltes.com
Importør : L'Esprit du Vin *

✿ *Vin de Pays Blancs*

**Domaine Lafage - Le petit blanc de Saint Roch
2007**

Mas Miraflores - Route de Canet
66000 Perpignan
Tel. +33 4 68 80 35 82 / Fax +33 4 68 80 38 90
contact@domaine-lafage.com
www.domaine-lafage.com
Importør: GobiVin *

Domaine Piquemal - Muscat sec 2007

1, rue Pierre Lefranc
66600 Espira de l'Agly
Tel. +33 4 68 64 09 14 / Fax +33 4 68 38 52 94
contact@domaine-piquemal.com
www.domaine-piquemal.com
Importør: Piaf Vinhandel, Vinmonopolet *

✿ *Vin de Pays Rosé*

**Les Vignerons de Terrats-Terrassous - Le rose
qui ose 2007**

Av. des Corbières - BP 32
66302 Terrats Cedex
Tel. +33 4 68 53 02 50 / Fax +33 4 68 53 23 06
contact@terrassous.com
www.terrassous.com
Importør: Sydfranske Vine *

✿ *Vin de Pays Rouge*

**Domaine du Mas Rous –
Cabernet-sauvignon
Elevé en fûts de chêne 2005**

66740 Montesquieu
Tel. +33 4 68 89 64 91 / Fax +33 4 68 89 80 88
masrous@mas-rous.com
www.mas-rous.com