



Beaumes de Venise Rouge "Terres Blondes", Domaine du Grand Montmirail, Famille Chéron, Frankrig

I begyndelsen af 1960'erne så tredje generation af familien Chéron-Misset, Denis Chéron, et uudnyttet potentiale i Sydrhônes mindre kendte appellationer. Han forlod Bourgogne for at starte et nyt familieprojekt i solrige Provence. Denis købte en produktionsfacilitet i Vacqueyras og begyndte at vinificere vine for lokale vinbønder. Det varede ikke længe, før han havde vundet sine kunders tillid og venskab. I 1982 besluttede en af disse vinbønder, ejeren af Grand Montmirail i Gigondas, at gå på pension og gav Denis forkøbsretten til at købe ejendommen.

Denis' søn, Yves Chéron, dimitterede fra Lycée Viticole i Beaune i 1983 og drog året efter sydpå for at overtage familiens nye ejendom i Sydrhône. Under Yves' ledelse blev familiens vinmarker udvidet, og han begyndte at producere en imponerende serie af elegante, rene Grenache-baserede rødvine.

Domaine du Grand Montmirail, ligger for foden af bjergkæden Dentelles de Montmirail og strækker sig nu over 70 hektar i Gigondas, Vacqueyras, Beaumes de Venise, Muscat de Beaumes de Venise, Crozes Hermitage og Côtes du Rhône. Derudover har Yves indgået langsigtede druekontrakter med ligesindede vinbønder i Sarrians, Séguret og Violes, hvilket giver yderligere 30 hektar til produktionen af Côtes du Rhône. For nylig overdrog Yves Chéron familiens Bourgogne-ejendom til sine søstre for udelukkende at fokusere på de 3 Rhône-ejendomme, som nu samles under brandet "Famille Chéron." De 3 ejendomme er Domaine du Grand Montmirail, Domaine Les Hauts de Mercurol og vinificeringskælderens La Grand Comtadine i Vacqueyras.

Druerne til denne vin stammer fra vinstokke, som har en gennemsnitsalder på helt op til 60 år. De dyrkes i noget som lokalt kaldes "Terres Blondes", hvilket betyder "blond jord". Terroiret er sandede og stenede jorde, som blev dannet for ca. 14. millioner år siden. Vinifikationen foregår ved at druerne afstilles med efterfølgende kold maceration før gæringen. Gæringen sker i rustfrie ståltanke i 3 uger.

Beaumes de Venise "Terra Blondes"

Smagen afslører koncentreret substans med aromaer af modne frugter og aromatiske urter, elegante og fløjlsbløde tanniner.

Vinen kan anbefales til kalvekød, lam og oksekød.

Johs M. Klein Distribution A/S

Agenturer for vine og spiritus • Grundlagt 1886

Priorparken 845 • 2605 Brøndby
Telefon 70 23 12 11 • www.jmk.dk • Mail info@jmk.dk



Årgang

2023.

Distrikt

Côtes du Rhône.

Klassifikation

Beaumes de Venise AOC.

Druerarter

60% Grenache og 40% Syrah.

Lagring

Vinen lagres i underjordiske betontanke i ca. 18 måneder.