

# WINE TRADE

Lär känna **Hervé Souhaut** med senaste årgången 2021, och ett urval av äldre årgångar.

## **Hervé Souhaut**

Hervé kommer ursprungligen från Paris där han arbetade som biolog. Vinintresse och resan mot där han är idag började när han drack viner från Marcel Lapierre och Philippe Pacalet. Hans fru Beatrices familj hade lämpligt nog några hektar mark i St Joseph så de packade ihop sitt hem och flyttade till Rhône. Efter oenologi utbildning och arbete hos Dard & Ribo tog de över den lilla egendomen från hennes föräldrar 1993, ca 15 km väster om Condrieu. Idag har de ungefär 6 ha vinodling i St Joseph och ytterligare ca 10 ha Vin de Pays med Viognier, Roussanne, Gamay och Syrah. Vinerna Romaneaux-Destezet, La Souteronne och Syrah går under 'Vin de Pays' då det ligger utanför appellationerna. Clos de Cessieux & Saint Epine är AOC St Joseph från två olika vingårdar ca 25 minuters bilfärd neråt dalen på andra sidan floden från Hermitage berget, precis bredvid där de bor.

Vinifikationen är lika för alla vinerna; druvorna jäser som hela klasar, semi maceration-carbonique och försiktig extrahering. Med undantag för det vita som direktpressas. Hervés filosofi är göra viner som går att drickas direkt. Det betyder inte att vinerna inte är lagringsbara utan Clos de Cessieux och St Epine har ett stort lagringspotential och lagras med fördel i många år. Vinerna utanför appellationen kan gärna öppnas direkt men även de blir inte sämre av att ligga ett par år.

Vad gäller lagring av vinerna gör han även lika där, alla vilar kring 7 månader på använda fat. Faten kommer från de främsta producenterna i Bourgogne, bland annat Romanée-Conti. Slutligen buteljeras vinerna utan klarning eller filtrering, endast en liten gnutta svavel. Att han gör lika för alla vinerna är för att tydligt lyfta terroirens betydelse för vinet.

# WINE TRADE

## **2020 Romaneaux-Destezet Blanc**

90 % Roussanne & 10 % Viognier. Åldern på rankorna är mellan 10-100 år gamla och växer i skifferjord. Romaneaux-Destezet är namnet på egendomen där Hervé och Béatrice bor.

## **2021 La Souteronne**

100 % Gamay. Gamla stockar (massal-selection) planterade i lerrik granitjord. La Souteronne betyder underjordisk på franska och hänvisar till de rötterna som tränger sig djupt ner i jorden. Ca 25 hl/ha och en ungefärlig produktion på 3000 fl per år. Gamay med Rhônekänsla som trivs i stort glas och svalare serveringstemperatur.

## **2021 Syrah**

100 % Syrah. Syrah från ca 30-40 år gamla stockar (massal-selection) planterade i granitjord. Ca 25 hl/ha och en ungefärlig produktion på 3000 fl per år. Kallklimats-Syrah som är både okomplicerat god och samtidigt komplex. Serveras gärna lätt kylt.

## **2016 & 2020 Clos des Cessieux**

100 % Syrah. Ca 2 hektar nordvänd plott som Hervé tog över 2013 efter att ha varit uthyrd under 25 års tid. 35-45 år gamla stockar. Efter att ha köpt till närliggande mark äger de sedan 2015 hela den inhägnade vingården och därför heter vinet numera Clos de Cessieux.

## **2021 Sainte Epine**

100 % Syrah. Här är det kring 100 år gamla rankor och av klonen Sérine. Druvorna kommer från en 1 hektar liten vingård, belägen direkt ovanför huset som de bor i. Detta är en liten plot som gått i arv i generationer och som alltid odlats ekologiskt och på gammaldags vis. Man klättrar upp på en stege bakom huset för att komma dit, och så är det som en liten bakgård med mestadels oympade stockar på samma sätt och samma plats sedan urminnes tider.

## **Årgångarna i norra Rhône-dalen:**

**2021** - Vädergudarna bjöd på en hel del utmaningar som frost på våren, stundvis mycket regn och hagel. Men trots detta är många vinbönder mycket nöjda med årgång 2021. Flera säger att årgången är mer klassisk (mer som på 90-talet) och att vinerna karakteriseras av elegans och finess med bra balans mellan alkohol, frukt och syra. Det bådär gott för lagring!

**2020** - var det värmen och den milda våren som satte standarden. Blomningen kom i gång tidigt och skörden påbörjades (också tidigt) i mitten av augusti. Svåla nätter under växtsäsongen balanserade de varma temperaturerna under sommaren. Lite välkommet regn här och där var räddningen och druvorna som skördades hade bra syra, bra frukt och balanserad tanninstruktur. Gott redan nu och utvecklas fint efter några år i källaren.

**2016** - våren började blöt som gjorde att växtsäsongen kom igång lite senare och även gav en mindre skörd. Från och med juli blev det varmt vilket kickade igång mognadsprocessen som fortsatte ända in i oktober. Vinet är redo att drickas!

Är du nyfiken på mer info eller har frågor? Hör gärna av dig / [maria@winetrade.se](mailto:maria@winetrade.se)