

Chapoutier levererar det ultimata grillvinet

Även om biodynamikern Michel Chapoutier är synonymt med Rhônedalen så började han tidigt snegla utanför regionens gränser. Till andra delar av Frankrike men även utanför landet, Australien exempelvis. Ett område som däremot inte är allt för avlägset Rhône och som i grunden arbetar med samma druvsorter är Roussillon där Chapoutier sedan två decennier driver Domaine de Bila-Haut. Veckans vintips är från just denna domän och det är inget annat än ett formidabelt BBQ-vin!

Chapoutier är i Alsace, i Portugal, i Australien, Rhônedalen såklart och så då i Roussillon. Satsningen på Roussillon är extra spännande då druvmaterialet påminner till stor del om Rhône men förutsättningarna skiljer sig geografiskt och inte minst klimatmässigt där Roussillons värme kan vara knepig att bemästra men där en komplex terroir, höjd och maritima influenser gör det så spännande. Inte minst är det hem för många hantverksproducenter som är ett par tusen till antalet även om det mesta av produktionen är signerat kooperativen.



Livets Godas intryck av Chapoutiers 2019 Domaine de Bila-Haut Occultum Lapidem

Occultum Lapidem handlar om syrah, grenache och carignan. Tre stora personligheter där alla får utrymme att stajla i slutblenden. Initialt tas man till södra Rhône-dalen men vinet är ändå annorlunda, har sitt alldeles egna uttryck. Det vilda och busigt vackra i ung syrah möter det fylliga och körsbärsaktiga samt örtiga i grenache. Carignan kompletterar med "vildhet" i form av vitpeppar och mer örter men även tanninstruktur. Frukten är ungdomlig med hallon och kirsch och backas upp av kryddor, bränd jord och

vitpeppar i inbjudande stil. Här finns intensitet, mörk bärfrukt, täta tanniner och kryddighet i det lätt bittra som skänker spänning till vinet.

90 p

Vi frågar oss ofta vad som är det ultimata grillvinet. Vilka egenskaper ska det ha, ska vi gå på kraft, vågar man släppa fram finess och hur är det med tanninerna. Misstaget många gör är att servera vinet för varmt då ett grillvin snabbt går upp i temperatur i sommarvärmen så servera hellre kylt, gärna neråt 13-14 C för att fånga det på vägen uppåt och således inte missa dofterna som blir mer flyktiga när ett rött blir för varmt. Occultum Lapidem hanterar kryddor, vitlök och hela sydfrankrikes garrigue formidabelt så fram med de bättre nötköttsdetaljerna som du gnider in i just dessa. Vill du äta vegetariskt så passa på att göra din egen baba ganouj samtidigt och släng auberginer på grillen.

Occultum Lapidem finner du i vissa Systembolagsbutiker men kan utan extra kostnad beställas hem till din föredragna butik. En flaska (75 cl, 14,5%) kostar 179 kronor och har artikelnummer 74168.