

Ny, härligt omfamnande årgång av nobelvinet Cigalus!

Vissa årgångar har en alldeles speciell charm och ett uttryck som får en att falla pladask redan i vinets ungdom. Gérard Bertrands biodynamiska Cigalus, ett rött som bland annat serverats vid Nobelmiddagen för ett par år sedan, är precis ett sådant vin i årgång och jag tillskriver årgång 2018 mycket av tjuskraften!

Det kanske största dilemmat som producenter i södra Frankrike upplevde under 2018 var värmen och vissa har naturligtvis lidit av allt för mogna druvor som fått vinerna att tappa i syra. Samtidigt hyllas årgången stort i Bordeaux som en av de potentiellt största, inte minst vinerna med cabernet sauvignon-bas och det kanske delvis förklarar varför Gérard Bertrands Cigalus med stort innehåll cabernet sauvignon och cabernet franc är så urläcker just i årgång 2018.

Men en annan starkt bidragande anledning är Domaine Cigalus sedan många år biodynamiska skötsel. Gérard Bertrand kom i kontakt med den biodynamiska odlingsmetoden tack vare sitt stora intresse för homeopatisk medicin redan under tidigt 2000-tal och Cigalus fick agera experimentplats. Experimentet föll så pass väl ut att Gérard idag är något av en ikon inom biodynamiken i södra Frankrike och en majoritet av hans övriga egendomar drivs på samma vis.

Toppvinet Cigalus Rouge som jag nu har i mitt glas, är en blend av flertalet sorter där Bordeauxdruvorna cabernet sauvignon, cabernet franc och merlot möter sydfranska syrah, grenache, carignan och caladoc.



Niklas om 2018 Cigalus Rouge från Gérard Bertrand

Fullt blås direkt från start när jag håller upp 2018 och doftintrycken kastar mig fram och tillbaka mellan mynta-örtiga Bordeauxvindar, violpastill och snyggt rostade fat till södra Rhône-dalens färska hallon, björnbär och svarta körsbär i garrigedoftande landskap. Så här är det nästan varje gång jag provar Cigalus men i 2018 är det lite mer, kalla det XL-format och jag älskar det. Smaken är precis lika generös, i alla fall initialt när den omfamnande fruktigheten brer ut sig i gommen, uppbackad av kryddiga undertoner. Solmognad ja, men eftersom det finns en kompakt tanninstruktur och högst alert syra så blir det aldrig baktungt utan i stället får vi texturen hos ett riktigt bra vin. Ett vin som är löjligt gott att dricka redan idag men som givetvis har potentialen för flertalet år i samlingen i väntan på andra mer utvecklade doft- och smakintryck. 2018 är en härligt omfamnande årgång av nobelvinet Cigalus!

92 p



Stora, maffiga och omfamnande viner har per automatik fått en grillvinstämpel över sig. Jag är inte helt enig utan mitt i all generositet så har Cigalus en struktur som kräver en mer förfinad om än smakrik servering. Mitt tips? En Oxfilé Provencale tillagad enligt konstens alla regler!

Cigalus finner du i dryga tjugotalet Systembolagsbutiker och till övriga **beställer du hem** det utan ytterligare kostnad. En flaska (750 ml, 15,5%) kostar 319 kronor och har artikelnumret 72914.