

Rozelierures - Sherry och rök med franskt ursprung bland marslanseringarna på Systembolaget

I månadsskiftet är det premiär för en ny bekantskap på den svenska marknaden - franska whiskydestilleriet Rozelierures (uttalas Roselljör). Destilleriet ligger i den lilla byn Rozelierures i Lorraine-regionen, uppe i Frankrikes nordöstra hörn vid Alsace. Historiskt var området länge en tysk delstat (Elsass Lothringen) där den tyska traditionen att destillera vin och frukter alltid varit stark. Lorraine är berömt för sina krikon, som kallas Mirabell och av dessa destilleras en slags plommon Eau-de-Vie som är mycket omtyckt. Familjen Grallet har destillerat sådan sprit sedan slutet av 1800-talet. 2000 beslutade Hubert Grallet och hans svärson Christophe Dupic att börja tillverka whisky. De var båda passionerade whiskyvänner och hade rest runt bland skotska destillerier åtskilliga gånger.



Frankrike är ett av världens största whiskyländer, man toppar bland annat konsumtionen av blended scotch whisky och är nummer två inom singelmalt efter USA. Den enorma marknaden har naturligtvis lockat många, i synnerhet mindre, vinproducenter att starta whiskydestillerier. Franska whiskydestillerier kan numera räknas i hundratal.

Rozelierures är ett litet destilleri men är ändå det största och mest säljande i Frankrike. Man är helt självförsörjande på energi via en egen biogasanläggning vid destilleriet. Man odlar sitt eget korn på 300 hektar och har sedan 2018 en golvmålningsanläggning med en kapacitet på 2 000 ton i drift. Detta gör Rozelierures till ett unikt destilleri som i stort sett är självförsörjande på korn, malt och energi. Den 2 mars lanseras Rozelierures Fumé Collection, på den svenska marknaden.

Rozelieures Fumé Single Malt 46%

Lorraine / Frankrike / Grallet-Dupic / 700 / 2134 / 599 / 91 LGP

Lätt tilltalande exotiskt vegetal "Japankänsla" inledningsvis i nos men sedan växer det fram fina känslor från sherryfatslagringen (Xérès Oloroso Pedro Ximénez) och mer tobaksrökig humidor i vindarna än mer peaty. Oblygt kryddbett kör ett fint groove med sötman som stramar fint ju längre in vi kommer i resan där whiskyn uppträder snyggt vuxet med läder och cigarrtobak i kanterna men samtidigt med ett småbusigt plirr i ögonen vilket ger whiskyn en livfull och smått icke invecklad attityd som tilltalar.

Säljstart: Måndag 2 mars, 178 butiker samt webblager

Malt: Korn från egna odlingar. Egenmältad och torvrökt till cirka 20 ppm.

Vatten: Källvatten från Vogeserna

Jäsning: Dubbel jäsning. 48 timmar i stängd tank + 48 timmar i öppet jäskar, upp till cirka 7-8% ABV.

Destillation: Dubbeldestillation i kopparpannor (alambic charentais)

Fat: 100% sherryfat, ex Oloroso & ex Pedro Ximénez

Ålder: Anges ej