



Dard & Ribo Crozes-Hermitage Blanc 2019

DARD & RIBO, RHÔNE, RANSKA **Nat**

Rypälelajikkeet 20% Marsanne, 80% Roussanne

Alkoholi 14,00 %

Luonnehdinta Kirkas kullankeltainen väri. Tuoksu on tyyppillistä Pohjois-Rhônea ilman tuhtia tammea; omenaa, yrttisyyttä, hunajaa sekä hentoa pähkinäisyyttä ja kukkaisuutta. Maku on kuiva ja keskitäyteläinen, runsaan hedelmäinen ja mineraalisen mausteinen, mutta erittäin elegantti esitys Pohjois-Rhôneen valkoviiniksi.

Ruokasuositus Monipuolinen ruokaviini; tyylikkäätkalaruoat, hummeri, taskurapu, bouillabaisse, vasikka, kermaiset ruoat.

Viinialue Köynnökset kasvavat punaisella savimaalla, jossa on myös paljon irtokiviä ja lietemaata.

Laatikkokoko 12 kpl/laatikko



Dard & Ribon

RHÔNE, RANSKA

Kun keskustelu viinipiireissä kääntyy Natural viinien puolelle, Dard & Ribon nimi jää harvoin mainitsematta. Kulttituottajan maineessa olevan viinitalon takana ovat kaverukset René-Jean Dard ja Francois Ribon, jotka perustivat tilansa vuonna 1983. He ovat olleet jo näiltä ajoilta asti Natural viini-maailman ehdotonta kärkikastia sekä todellisia edelläkävijöitä.

René-Jean ja Francois ystäväystyivät opiskeluaikoina Beaunen viiniviljelijä-koulussa ja koulun päätyttyä 80-luvun alussa päättivät he yhdessä lähteä kehittämään René-Jeanin isältä perimää pientä viinipalstaa. René-Jean on tehnyt viiniä jo 15-vuotiaasta asti tältä perheensä omistamalta alle hehtaarin palstalta Saint-Josephin alueella. Dard & Ribon aloitti hyvin pienellä tuotannolla, mutta pian yhteistyön alkamisen jälkeen heillä kävi todellinen tuuri ja he onnistuivat vuokraamaan muutamia huippu-palstoja Saint-Josephin ja Crozes-Hermitagen alueilta sekä pienen alle hehtaarin kokoisen tarhan Hermitagen kukkulalta. Viinitalo on yleisessä mittakaavassa edelleen hyvin pieni ja tuotanto erittäin rajallista. Tällä hetkellä talo omistaa noin 8,5 hehtaaria viinitarhoja Pohjois-Rhône alueelta ja alueelle epätyypillisenä piirteenä he viljelevät jopa 35% valkoisia lajikkeita, Marsannea ja Roussannea. Valkoiseihin lajikkeisiin panostaminen johtui yksinkertaisesti siitä että René ja Francois pitivät erittäin paljon valkoviineistä ja kokivat erottautuvansa muista Rhône alueen viinitaloista, jotka pääosin ovat omistautuneet Syrah:n viljelyyn. Dard & Ribon viinit ovat olleet jo reilu 20 vuotta haluttua tavaraa Pariisin kuuluisissa bistroissa sekä viinibaareissa ja nimenomaan talon uniikit valkoviinit ovatkin olleet tärkeä osa Dard & Ribon korkean arvostuksen ja suosion nousuun.

Vastoin koulun oppeja, René ja Francois halusivat alusta pitäen viljellä ja tehdä viiniä mahdollisimman luonnonmukaisesti ilman sulfiitteja niin kuin René'n isällä oli tapana tehdä perheensä tarhalla ja ennen kuin René aloitti viiniviljelijä-opinnot, hän ei tiennytkään muista tavoista. Panostus viinitarhojen hyvinvointiin on ollut aina Dard & Ribon pääfokus, koska heidän mielestään ilman puhtaita ja hyvinvoivia viinitarhoja, ei ole mahdollista tehdä hyvää viiniä ja varsinkaan ilman sulfiitteja. Erittäin tarkka ja puhdas kellarityöskentely on ollut myös talon viinien loistavan ja puhtaan laadun takana. René-Jeanin ja Francoisin tavoitteena on aina ollut tehdä sellaista viiniä, joka kuvastaa mahdollisimman hyvin sekä kyseisen viinin terroiria että rypälelajikkeen ominaispiirteitä. He haluavat tuottaa sellaista viiniä, josta he itse pitävät ja haluavat nauttia riippumatta viinimaailman trendeistä.

Francois Ribon kiteyttää heidän filosofiansa seuraavanlaisesti: **“What we like is natural wine because it’s alive, wine that does not necessarily have to be kept – just drunk and drunk again.”** Dard & Ribon viinit ovat aina erittäin puhtaita ja maukkaita sekä nautittavia jo nuorena.