Dard & Ribo Saint-Joseph Rouge 2020



DARD & RIBO, RHÔNE, RANSKA **Nat**

Rypälelajikkeet	Syrah
Alkoholi	13,00 %
Luonnehdinta	Tumman sinipunainen väri. Tuhdin hedelmäinen ja aromikas tuoksu; boysenmarjaa, orvokkia, pekonia ja savuisuutta. Maku on keskitäyteläinen ja yksinkertaisesti kaunis. Raikasta marjaisuutta ja luonnetta.
Viinialue	Dard & Ribo omistaa yhteensä noin 2 hehtaaria viinitarhoja (Syrah, Marsanne, Roussanne) Saint-Josephin alueelta, jossa maaperä on pääosin hiekkaista graniittia sekä punaista savea.
Laatikkokoko	12 kpl/laatikko

Dard & Ribo

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 Ribo, jotka perustivat tilansa vuonna 1983. He ovat olleet jo näiltä ajoilta asti Natural viini-maailman ehdotonta kärkikastia sekä todellisia edelläkävijöitä.

René-Jean ja Francois ystävystyivät opiskeluaikoina Beaunen viininviljelijä-koulussa ja koulun päätyttyä 80-luvun alussa päättivät he yhdessä lähteä kehittämään René-Jeanin isältä perimää pientä viinipalstaa Tain l'Hermitagessa. René-Jean on tehnyt viiniä jo 15-vuotiaasta asti tältä perheensä omistamalta alle hehtaarin palstalta Saint-Josephin alueella. Dard & Ribo 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-Rhônen alueelta ja alueelle epätyypillisenä piirteenä he viljelevät jopa 35% valkoisia lajikkeita, Marsannea ja Roussannea. Valkoisiin lajikkeisiin panostaminen johtui yksinkertaisesti siitä, että René-Jean ja Francois pitävät erittäin paljon valkoviineistä ja kokivat erottautuvansa muista Rhônen 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 ovat 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 Renén isällä oli tapana tehdä perheensä tarhalla ja ennen kuin René aloitti viininviljelijä-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 Ribo 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 erittäin puhtaita ja maukkaita sekä nautittavia jo nuorena.