



# Haute Côt(e) de Fruit 2018

MAS DEL PÉRIÉ, SUD-OUEST, RANSKA  **Nat**



Rypälelajikkeet	100% Malbec
Alkoholi	13,0 %
Luonnehdinta	Kirkas tummanpunainen väri. Tuoksu on freesin hedelmäinen: tummia marjoja, pippuria, luumua. Maku on keskitäyteläinen, hedelmäinen ja mehukas. Ei tyypillinen tuhti Cahors vaan kepeä ja raikas!
Ruokasuositus	Kaikenlaiset grillatut lihat, makkarat, runsaat pataruoat, leikkeleet ja kovat juustot.
Viinialue	Vin de Cahors. Rypäleet kerätty 3ha palstalta Cahorsin kukkuloilta yli 350m korkeudelta merenpinnasta.
Laatikkokoko	12 kpl/laatikko

## Mas del Périé

SUD-OUEST, RANSKA

[Mas del Perien](#) viinitalo sijaitsee Lounais-Ranskassa Cahorsin alueella. Talolla on monen kymmenen vuoden historia, mutta on lähinnä aikaisemmin myynyt rypäleensä paikallisille osuuskunnille ennen kuin Jouvesin perheen nuorimmainen Fabien otti perheensä tarhat ja viininvalmistuksen haltuun vuonna 2004. Tällä hetkellä Fabien Jouves viljelee 22 hehtaaria tarhoja biodynaamisilla menetelmillä, sertifikaatti vuosikerrasta 2012 eteenpäin. Tarhat sijaitsevat Cahorsin alueella Quercyn kukkulalla yli 350m korkeudella merenpinnasta, jossa päivän ja yön lämpötilaerot ovat suuria. Fabienin tarkka ja mahdollisimman luonnonmukainen työskentely tarhoilla ja puhtaasti raikkaat viinit ovat nostaneet Mas del Perien viinitalon yhdeksi Lounais-Ranskan ja natural viini -scenen kuumimmista nimistä. Fabienista piti alunperin tulla lääkäri, vaikka perheen aikaisemmat sukupolvet ovat työskennelleet pääosin viinien parissa. Fabien päätyi kuitenkin opiskelemaan enologiaa ja viininviljelyä Bordeauxin kuuluisaan viiniyliopistoon, josta hän matkusti joka viikonloppu takaisin kotiin auttamaan tarhojen hoidossa. Viinitarhojen muovaus tavanomaisesta viljelystä biodynaamiseen viljelyyn on pitkä prosessi, mutta Fabienin pitkäjänteinen työmoraaali on ollut yksi tärkeimmistä menestyksen avaimista. Tyyliään Mas del Perien ja Fabien Jouvesin viinit ovat puhtaasti hedelmäisiä ja raikkaita eivätkä niinkään alueelle tyypillisiä voimakkaan tanniinisia ja täyteläisiä Cahorsilaisia. Fabienin viinejä kuvastaa erityisesti niiden herkullinen juotavuus. Viinit kypsyvät usein pitkään hiivasakan kanssa, niitä ei suodateta eikä kirkasteta. Sulfiitin lisäys on hyvin vähäistä ja usein sitä ei lisätä ollenkaan. Viinit kypsyvät useimmiten teräs- ja sementtiastioissa ja osa viineistä on tehty oranssi-viinien tyyliin isoissa amphoroissa. Mas del Perien viinit ovat enemmän klassisempaan suuntaan meneviä viinejä kun taas Fabien Jouves-nimellä tehdyt viinit ovat moderneja ja innovatiivisia sekä usein hieman provosoivalla ja koomisella etikettimaailmalla varustettuja pullotteita. Fabien on kuuluisa siitä että hän tekee viinejä mistä hän itse tykkää ja kritisoikin usein sekä äänekkäästi AOC:n toimintaa ja sen säätelemiä tiukkoja säädöksiä.