Les Agudes

MAS DEL PÉRIÉ, SUD-OUEST, RANSKA Nat

Rypälelajikkeet	Chardonnay, Colombard, Sauvignon Blanc, Sémillon, Ugni Blanc
Alkoholi	12,50 %
Luonnehdinta	Kaunis kullankeltainen väri. Tuoksu on raikas ja kypsän hedelmäinen; keltaista luumua, kuivattua omenaa ja mineraalisuutta. Maku on kuiva, puhtaan hedelmäinen ja raikkaan hapokas, vaikka tuleekin kuumalta Cahorsin alueelta.
Ruokasuositus	Grillatut ja paistetut kalat, kermaiset pastat ja risotot, simpukka- ja äyriäiskeitot ja miedot juustot. Toimii hyvin viilennettynä myös aperitiivina.
Viinialue	Vin de France (Cahors).
Pullokoko	75 cl
Laatikkokoko	12 kpl/laatikko
Muuta	Kuuden kuukauden kypsytys terästankeissa sekä pienissä ja isoissa tammityynnyreissä.

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 biodynaamisin menetelmin, 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 puhtaan 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 työmoraali on ollut yksi tärkeimmistä menestyksen avaimista.

Tyyliltään Mas del Perien ja Fabien Jouvesin viinit ovat puhtaan 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 AOCn toimintaa ja sen säätelemiä tiukkoja säädöksiä.