



## Coudoulet de Beaucastel, Rouge Château de Beaucastel Chateauneuf-du-Pape, Frankrig

Domaines Perrins historie går tilbage til midten af det 16. århundrede. Noble Pierre de Beaucastel købte i 1549 en lade med tilhørende land i nærheden af landsbyen Courthézon. Senere blev hovedbygningen af det, vi i dag kender som Château de Beaucastel, bygget. Familien Beaucastel var en anerkendt familie i landsbyen og Pierre de Beaucastel blev i 1687 udnævnt til "Capitaine" for Courthézon af Louis XIV. Det vinbrug, der blev drevet her, blev sat ud af spillet med Phylloxera, og det var først i 1909, da Gabriel Tramier købte ejendommen, at markerne igen blev beplantede, og man startede en vinproduktion. M. Tramier overdrog bruget til sin svigersøn – Pierre Perrin – som udviklede det og havde stor succes. Hans søn, Jacques Perrin, som også grundlagde la Vieille Ferme, byggede videre på sin faders idéer og drev et innovativt og biodynamisk vinbrug. I dag har brødrene Jean-Pierre og François Perrin overtaget driften og viderefører ejendommen helt i deres fars og bedstefars ånd.

Der har ikke været brugt kemisk gødning (hvad angår Beaucastel) siden 1964. I stedet har man fundet ud af at bruge en blanding af fåregødning og resterne fra det forrige års druepresning. Herved opnår man, at jorden automatisk er i mikrobiologisk balance, og at vinstokkene bliver meget mere resistente over for diverse sygdomme. Perrin brødrenes hovedfilosofi er ikke at stræbe efter at få det største udbytte pr. ha, men derimod sætter de en ære i at høste sunde og afbalancerede druer, som kan producere store vine af enestående kvalitet.

Høsten af druerne foregår udelukkende ved håndplukning, og derefter sorteres de – også manuelt – meget nøje. Kun de bedste druer bliver til vin. Druerne gennemgår en speciel proces, som er helt unik: De varmes op til omkring 80° i 30 sekunder, hvorefter de nedkøles til kældertemperatur og derefter gennemgår en traditionel vinfremstillingsproces. Ved at bruge denne særlige opvarmnings-metode reducerer man kraftigt i anvendelsen af svovl, og smagen og farven på vinene intensiveres. Desuden behandles hver druesort separat for at bevare aromaen, karakteren og originaliteten ved hver sort.

Vinene fra denne historiske ejendom er blandt verdens bedste. De røde Châteauneuf'er er altid blandt områdets bedste. De hvide Châteauneuf'er fra Beaucastel er helt i særklasse, her er man fuldstændig uden konkurrence. Vinen fra Domaines Perrin er ikke kun Château de Beaucastel. Familien producerer også vinene le Coudoulet de Beaucastel, La Vieille Ferme, og sidst men ikke mindst les Réserves Perrin. Vinene er alle af høj kvalitet og har hver især deres særpræg.

### Coudoulet de Beaucastel, Côtes du Rhône Rouge

Coudoulet vinmarken ligger på den forkerte side af motorvejen A7. Denne vej er nemlig grænsen for Châteauneuf-zonen, og hermed bliver Coudoulet "kun" regnet for almindelig Côtes du Rhône på trods af, at den kun ligger 100 meter fra Châteauneuf. Marken er dog langt fra ordinær. Hos Beaucastel dyrker man denne mark på samme måde som Châteauneufmarkerne. Vinmarkens mikroklima er dog også for så vidt identiske med et "tæppe" af de lokale sten, Galets. Ofte kaldes Coudoulet for Baby-Châteauneuf, men sandheden er, at den kvalitetsmæssigt ligger over gennemsnittet af rigtige Châteauneufvine. Der produceres både en hvid og en rød Coudoulet de Beaucastel.

Coudoulet de Beaucastel bliver ligesom Château de Beaucastel produceret efter biodynamiske principper. Vinen er flot, kraftig, fyldig og velmagende, og nok den bedste vin med Côtes du Rhône-appellationen.



### Fakta:

**Område / Land:**  
Rhône, Frankrig

**Druesorter:**  
30% Grenache Noir  
30% Mourvèdre  
20% Syrah  
20% Cinsault

**Lagring:**  
6- 8 måneder på store træfade

**Anbefales til:**  
Retter med svinekød eller vildt

