



<b>VINMAKARE:</b>	Henri Bungener, Mikael Boutin
<b>LAND:</b>	Frankrike
<b>REGION:</b>	Vacqueyras
<b>APPELLATION(ER):</b>	Côtes du Rhône AOC, Vacqueyras AOC
<b>FÖRSTA ÅRGÅNG:</b>	2004
<b>PRODUKTION:</b>	5000 lådor per år
<b>ODLING:</b>	AB/ traditionell



## CLOS DE CAVEAU

*Driven vinbonde tillika berest världsmedborgare*

Henri Bungener tog över efter sin far 2004. Gårdens höga potential har varit känd länge. Innan Henris far köpte gården ägdes den av Steven Spurrier, f.d. Chefredaktör på tidningen Decanter. Sedan Henri kom in har han delat in vingården efter jordmån och gör numera tre olika buteljeringar efter jordmån.

### Vitikultur

Den lilla sluttningen med sydvästexponering har tre terrasser som varierar från lera till sirlex och calcaire. 1989 konverterades domänen till biologisk odling som en av de tidigaste i hela Rhône. Det är en av de högst belägna i Vacqueyras AOC. Uppe i sin skrevla är han omgiven av några av de bästa planteringarna i Gigondas. Det genomsnittliga uttaget är 40 hl/ha.

VIN	BLEND	STOCKÅLDER	JORD	YTA
Les Batteliers CDR	70% Grenache, 30% Syrah	10 år	Lerjordar	4 ha
Fruit Sauvage Vacqueyras	60% Grenache, 40% Syrah	25 år	Lerjordar/ Sirlex	3 ha
Carmin Brillant Vacqueyras	60% Grenache, 40% Syrah	35 år	Argilo-calcaire/ Sirlex	2 ha
Lao Muse Vacqueyras	60% Grenache, 40% Syrah	45 år	Argilo-calcaire	1 ha

### Vinifikation

Varsam extrahering och varsam fatanvändning genomsyrrar arbetet. Vildjäsning och alltid 100% avstjäkat. 40 hl foudre för hälften av Carmin brillant och hela Lao Muse. CdR och Fruit sauvage jäses på betong.

### I flaskan

Den genomgående stilen är elegant snarare än svulstig. Transparensen är slående genom alla viner från den enklaste CdR från yngre stockar till den mer koncentrerade Lao Muse av gamla stockar från toppterrassens kalklera.