



VINMAKARE:	Mikael Boutin
LAND:	Frankrike
REGION:	Rhône
APPELLATION(ER):	Rasteau AOC
FÖRSTA ÅRGÅNG:	2009
PRODUKTION:	9000 lådor per år
ODLING:	AB/ traditionell



VIN	BLEND	STOCKÅLDER	JORD	YTA
Rasteau AOC 2013	60% Grenache, 10% Syrah 10% Carignan 10% Cinsault 10% Mourvèdre	7-60 år	Argilo-calcaire Blå mörgel	2 ha

DOMAINE MIKAEL BOUTIN

Driven vinbonde tillika berest världsmedborgare

Mikael har vinifierat sin egen frukt sedan 2009, han är även anställd som vinmakare på Domaine Le Clos de Caveau i Vacqueyras. Tidigare har han jobbat och lärt sig vitikultur hos Domaine Vieille Julienne i Chateauf-neuf-du-Pape.

Vitikultur

Mikael jobbar helt bio, all växtnäring kommer från djur och plantor i närheten och inga pesticider används. Allt sköts för hand, bindning, green harvest, avlövning och skörd. Jordmånen i hans odling är Argilo-Calcaire med dels gul och blå mörgel. Han vill hålla nere sina skördeuttag till omkring 20-36 hl/ha från sin grenache och 30-36 hl/ha från de övriga druvsorterna.

Vinifikation

Hundra procent avstjälkat, varsam krossning, långsam naturlig jäsning ej över 30 grader. Regelbunden överpumpning första dagarna. Malolaktisk jäsning på betong buteljer sedan ofiltrerat.

I Flaskan

2013 var förhållandevis kallt. Detta märks i friska Grenache syror en slankare profil än brukligt för Rasteau. Mikaelns idé är att skapa rena friska viner med syra som ryggrad snarare än tannin. 2013 är ett lyckat exempel på detta.