



SØRVEST

Introduksjon



Fagmål: Sørvest-Frankrike

Fag



Sørvest-
Frankrike

Målpunkt



Studenten skal:

- Kunne regionens plassering i Frankrike og kunne plassere den på Frankrikekartet.
- Ha oversikt over regionens klima og geografi.
- Vite hvilke druer som brukes i området.
- Kunne beskrive de typiske vinstilene fra området.



Innhold

- ◆ Introduksjon av region
- ◆ Geografi - kart og plassering
- ◆ Klima
- ◆ Særegenheter
- ◆ Druer
- ◆ Vintyper og -stiler





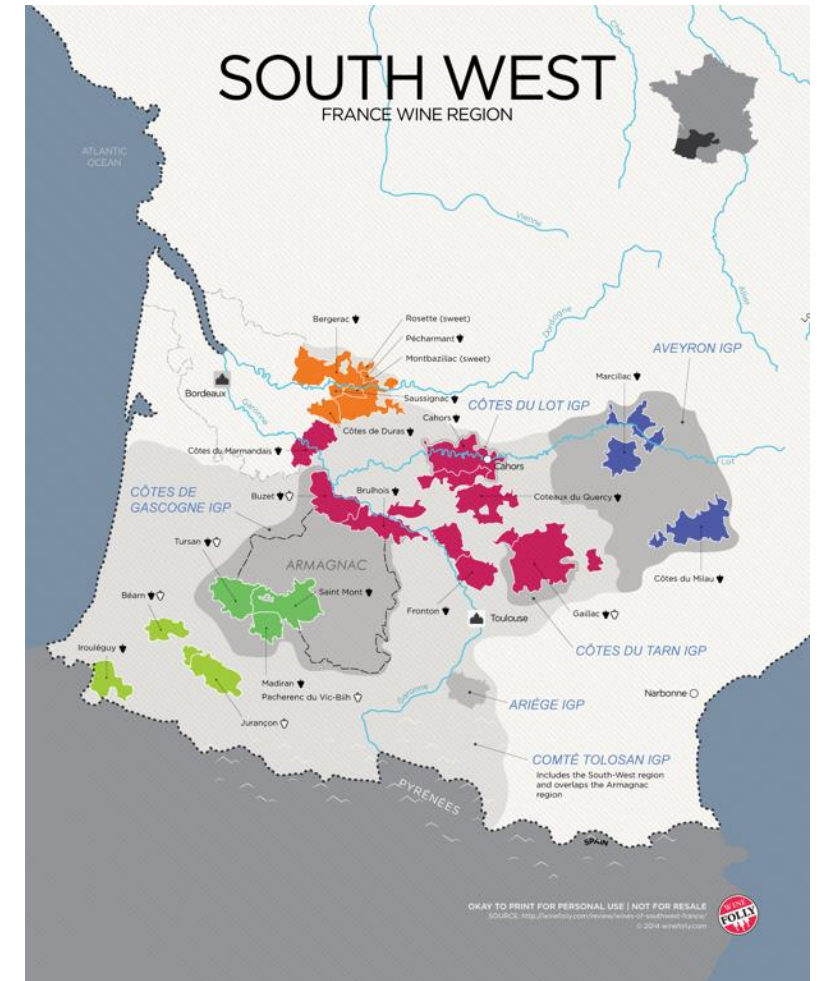
Introduksjon

- Mellom Bordeaux og Pyreneene ligger vinregionen som omtales som Sørvest- Frankrike.
- Her produseres alle vintyper, fra musserende til sterke viner og alt imellom.
- Et variert område som inkluderer flere mindre AOP` ved elven Dordogne i nord, men også Jurancon med flere helt ned mot Pyreneene.
- AOP` ene er ofte med lokale druer og med særegne stiler beholdt gjennom århundrer.
- Mange av områdetets viner er gode kjøp med særegen stil.



Geografi

- I hovedsak sør for Bordeaux og elven Garonne. Området ligger innenfor Biscayabukten i Gascogne. Inkluderer også områdene Bergerac og Monbazillac ved Dordogne og Madiran og Jurancon opp mot Pyreneene.





Klima

- Påvirkning fra både Atlanterhavet og Middelhavet som gir temperert klima i de fleste regioner.
- Noen regioner nærmere Pyreneene har kald luft fra fjellene men ofte relativt varme somre med sen innhøstning.
- Hagl og luftfuktighet i vekstsesongen er de største vitikulturelle truslene.



*Over: Cahors om høsten.
Under: Jurançon om våren.*



Særegenheter

- Området er mest kjent for produksjon av druebrennevinet Armagnac.
- Tannatdruen fra området er historisk kjent for veldig dyp farge og mye tannin. I dag, på grunn av bedre vinifikasjonsmetoder og varmere klima trenger tannat mindre tid på modning.
- Druen malbec har sitt opphavs i Cahors, hvor den produserer syrligere og mer garvestoffrike viner enn hva vi er vant med fra bl.a. Argentina.
- Under Cahors' storhetstid, tjente mange vinbønder seg rike på å levere vin som ble blandet inn i de mer kjente Bordeauxvinene. Dette ble det slutt på med vinlovene som kom i første halvdel av 1900-tallet.



Armagnac



Druer

◆ Grønne druer :

- ◆ Ugni blanc
- ◆ Gros og petit manseng
- ◆ Sauvignon blanc
- ◆ Sémillon

◆ Blå druer:

- ◆ Malbec
- ◆ Merlot
- ◆ Tannat





Vintyper og -stiler

- ◆ Appellasjonene langs Dordogne som med sin nærhet til Bordeaux dyrker samme druer og lik vinstil.
- ◆ Hvitvin med god frisk stil, ofte i bulk eller relativt rimelig stil.
- ◆ Rødvin av tannat - kraftfull, dyp farge og høy i syre og tannin.
- ◆ Søte viner fra Monbazillac og Jurancon gir »Sauternes» lignende stil til rimelig pris.
- ◆ Øvrige Sørvest lager et bredt spekter av vinstiler basert på en rekke forskjellige, ofte lokale druesorter. Kompleks og sammensatt. Mest kjente er syrefriske og relativt aromatiske hvite viner.
- ◆ Det meste av vinene konsumeres lokalt med unntak av Bergerac, Monbazillac, Cahors, Madiran, Jurancon og Côtes de Gascogne.



Forslag til supplerende materiale og litteratur (ikke pensum)

NETTSIDER

<https://www.jancisrobinson.com/learn/wine-regions/france/sw-france>





Norsk
Sommelier-
Utdannelse