

VINSOBRES - NY APPELLATION I RHÔNE



Mens andre franske vinområder taler om at sammenlægge deres appellationer for at lette forbrugernes overblik, opretter Rhônedalen nye. Mindre end et halvt år efter, at den tidligere Côtes du Rhône-Villages, Beaumes-de-Venise, fik selvstændig appellation, er turen kommet til Vinsobres.

AF ANDRÉ DEWALD

Den hyggelige landsby med sine godt 1.000 indbyggere ligger på en bakketop i 400 meters højde lidt tilbagetrukket fra den trafikerede landevej D94 mellem Bollène og olivenbyen Nyons. På den anden side af vejen løber Eygues-floden og danner en naturlig grænse mellem Drôme-departementet og Vaucluse med de mange berømte vinnavne. Châteauneuf-du-Pape ligger godt 40 kilometer længere mod syd, Gigondas og Vacqueyras omkring det halve, mens "bagsiden" af Cairanne og Rasteau kan ses lige ovre på den anden side af Eygues-dalen.

Vinsobres omtales første gang i dokumenter fra 1144 som Vinsobrium - et navn, der kunne tyde på, at vindyrkningen går helt tilbage til romertiden. Det lokale matrikelkort fra 1821 viser et vinareal på knap 300 ha, og det forblev stort set uændret indtil den voldsomme isvinter, der ramte Frankrig i 1956. Temperaturen faldt til under -20° og blev forstærket af tre ugers konstant Mistralvind med en styrke på over 100 km/t. Det var mere, end de tusindvis af oliventræer, der hidtil havde domineret skræningerne omkring landsbyen, kunne overleve. Vinstokkene, derimod, holdt så godt stand mod den skrappe frost, at mange bønder besluttede at satse fuldt ud på vin frem for oliven. Økonomisk gjaldt det også om at komme hurtigst muligt i gang igen, og her kunne vinstokkene i modsætning til oliventræerne høstes allerede efter få år.

Få rigtig gamle stokke

Vindyrkningen fik et yderligere skub året efter, da producenterne fik lov til at anføre kommunens navn på deres etiketter som "Côtes du Rhône Vinsobres". Og da den egentlig Villages-appellation blev oprettet i 1966 med Vinsobres som et af de første medlemmer, kom der for alvor gang i tilplantningerne. Mange af de nuværende marker stammer fra denne periode, og der er derfor kun få rigtig gamle vinstokke i Vinsobres sammenlignet med andre steder i Sydrhône.

Op gennem 1990'erne udviklede Vinsobres sig til en af de mest dynamiske Villages og blandt de vigtigste i både mængde og kvalitet. Vacqueyras's forfremmelse i 1990 til selvstændig appellation virkede som en stor motivation for områdets vinbønder, der lige siden har arbejdet på at opnå cru-status. Flere gange har de fået afslag, ganske enkelt fordi den foreslåede afgrænsning af produktionsområdet var alt for generøs. For selvom visse dele af Vinsobres har et fantastisk terroir, burde andre marker end ikke være klassificeret som kommunal Côtes du Rhône-Villages. Efter flere finpudsninger og reviderede ansøgninger lykkedes det så endelig i slutningen af 2005, og fremover skal producenterne ikke længere skal skrive "Côtes du Rhône-Villages" på etiketten, men blot "Vinsobres".

Forfremmelsen har imidlertid haft sin pris, for den nye cru er skrumpet til 80% af det tidligere Villages-areal. Resten →

→ er deklasseret til simpel AOC Côtes du Rhône, hvilket betyder, at der ikke længere kan fremstilles AOC Côtes du Rhône-Villages. De fleste vinbønder måtte se en femtedel af deres tidligere Villages-markere blive degraderet, for enkelte var det helt op til halvdelen. "Alle vinstokke, der kan se Mont Ventoux, er blevet klassificeret som AOC Vinsobres", som en af de førende producenter, Pascal Jaume, udtrykker det. Alt i alt et areal på knap 1.400 ha, der allerede er fuldt tilplantet.

Grenache dominerende

Vinmarkerne strækker sig over syv kilometer langs D94, der afgrænser appellationen mod syd, og kryber herfra op ad skråningerne og langt ind i baglandet mod Valréas. De bedste parceller findes omkring landsbyen i 200-300 meters højde på de syd- og sydøstvendte skråninger, hvor druerne får masser af direkte sol og ligger i læ for Mistralvinden og den kølige indflydelse fra bjergene lidt længere mod nord. Ligesom mange andre steder i Sydrhône består jordbunden her af stenholdig ler-kalk. Ovenover skråningerne, i op til 450 meters højde, findes et stort plateau, hvor druerne er mere udsat for vind og køligere temperaturer og ofte modner 2-3 uger senere. Terroiret er derfor bedst egnet til Syrah og hvide druesorter.

Ligesom i den anden nye cru, Beaumes-de-Venise, er det tilladte høstudbytte fastsat til 38 hl/ha, hvilket er 4 hl/ha mindre end det tidligere krav, men lidt højere end i Gigondas og Vacqueyras, hvor grænsen er 36 hl/ha. Reglerne dikterer også, at Grenache skal repræsentere mindst halvdelen i vinene, mens Syrah og Mourvèdre tilsammen skal udgøre minimum 25%. Til resten kan anvendes alle de øvrige 17 druesorter tilladt under AOC Côtes du Rhône.

I praksis er næsten 3/4 af vinstokkene Grenache, mens de øvrige væsentlige Rhône-druer, Cinsault, Mourvèdre og Carignan, der kræver et varmere klima og kun modner ordentligt i visse parceller, udgør under 10% tilsammen og ikke plantes længere. Vinene fra Vinsobres er derfor godt på vej til at udvikle sig til rene Grenache/Syrah-blandinger.

Vine med et ungt potentiale

Det kræver blot et blik på skråningerne omkring landsbyen for at konstatere, at terroiret i Vinsobres har et reelt potentiale. Kombinationen af den sydvendte eksponering og høje beliggenhed resulterer i relativt kraftige vine, der samtidig

har god friskhed og en vis elegance uden den høje alkohol og barske tanniner, der kendetegner vinene fra de mere tørre og varme terroirs længere mod syd i Vaucluse.

Der fremstilles dog også et stigende antal mere koncentrerede, strukturerede vine, typisk med et højt indhold af Syrah og en rigelig ambitiøs fadlagring. Til tider virker det som om, at flere af producenterne i Vinsobres har set nye barriques som den mest direkte vej til cru-status. Selvom disse topcuvées kan være imponerende, har basisudgaverne som regel langt mere terroirkarakter.

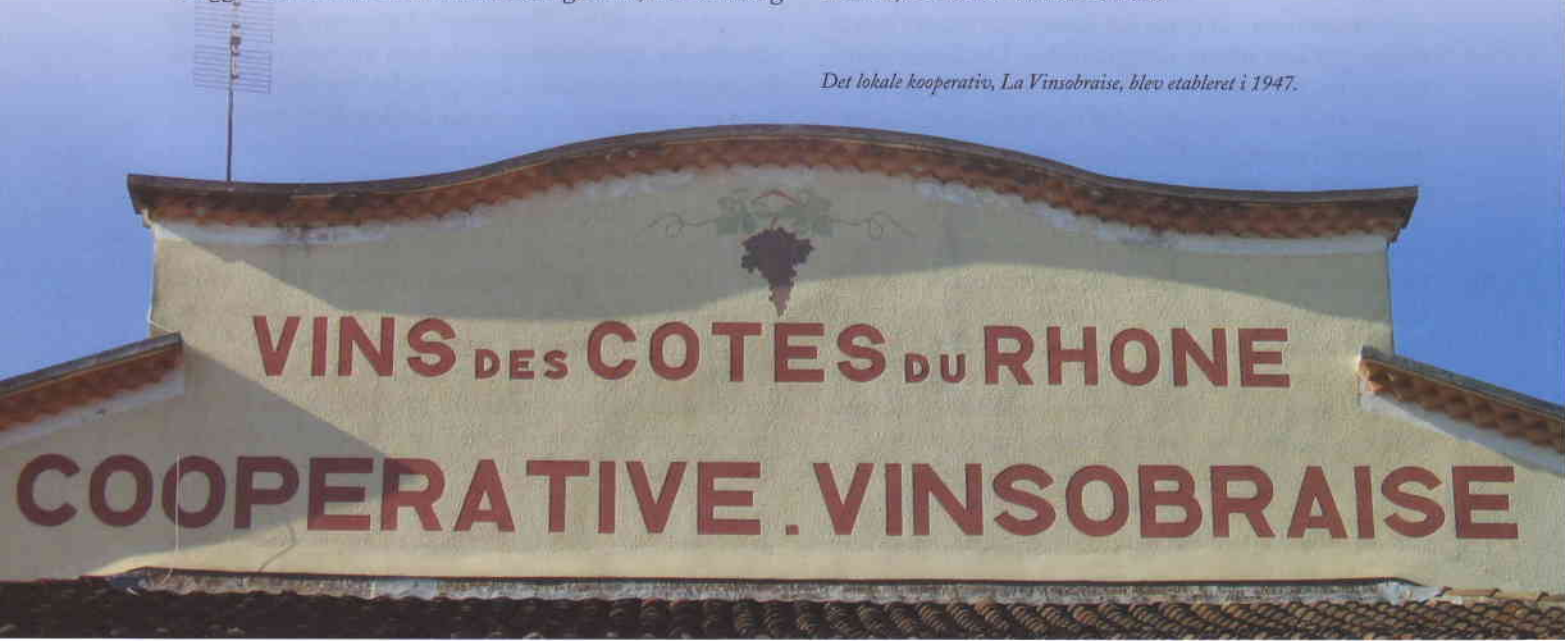
Bortset fra de mest ambitiøse, koncentrerede vine, lagret i en høj andel nye barriques, der kræver en vis lagring for at integrere fadet, har Vinsobres generelt ikke samme lagringspotentiale som for eksempel Gigondas og bør drikkes relativt unge, inden de er 5-6 år gamle.

Hvidvin og rosé ikke med

Hverken hvidvin eller rosé er en del af dekretet for den nye appellation og må fremover kun sælges som AOC Côtes du Rhône. INAO har vurderet, at produktionen er for lille, og at vinene ikke har tilstrækkelig fælles karakter. Umiddelbart en fornuftig beslutning, hvis Vinsobres hurtigt skal profilere sig blandt Rhône-dalens mange andre vine. Omvendt er kommunens bedste hvidvine af langt højere kvalitet end den gennemsnitlige Côtes du Rhône. Dels sikrer det køligere klima, især på plateauet, hvidvinene en god friskhed og nerve. Dels er de traditionelle sorter, Clairette, Bourboulenc og Grenache Blanc, i de senere år systematisk blevet erstattet med Viognier, Marsanne og Roussanne, der tilsammen nu dækker næsten halvdelen af arealet med hvide druer. De fleste vine får desuden en ambitiøs vinifikation à la bourguignonne med gæring og lagring i små, mere eller mindre nye fade og omrøring af bundfaldet. Og her falder de lokale producenters forkærlighed for ny eg ofte mere heldigt ud.

Når det er lykkedes Vinsobres at overhale mere oplagte kandidater til cru-status indenom, ikke mindst Cairanne og Rasteau, skyldes det i høj grad producenternes enighed. Det lokale kooperativ, La Vinsobraise, står for næsten 3/4 af produktionen, og det har derfor vejet tungt i INAO's beslutning, at medlemmerne har haft samme kvalitetsorienterede målsætning som de små private domainer, der tæller under 20 i alt.

Det lokale kooperativ, La Vinsobraise, blev etableret i 1947.



LA VINSOBRAISE

Allerede for 20 år siden blev medlemmerne af det lokale kooperativ afregnet efter kvaliteten af deres druer og ikke bare efter mængde og sukkerindhold. Endnu mere usædvanligt begyndte man samtidig at vinificere hvert terroir for sig, og kælderen er derfor udstyret med mange mindre gæringstanke - lidt af et særsyn på et kooperativ.

Kvaliteten herfra har længe været i orden. Fra og med årgang 2004 har vi-

nene dog fået et ekstra løft, dels på grund af den glimrende årgang, men utvivlsomt også som følge af deklasseringen af de dårligste parceller. Ligesom i andre kommuner tilhører de nemlig ofte kooperativets medlemmer. Det betyder mindre, men bedre Vinsobres, og Côtes du Rhône, der fremover får tilført tidligere Villages-druer.

Typisk for appellationen er kooperativets basisvine ofte de mest vellykkede,

især den billige, tanklagrede Vinsobres "Cuvée Millésime" og "Sélection de Terroir" fra udvalgte parceller med ældre vinstokke og en moderat fadlagring. Topvinene er voldsomt ekstraherede og fadprægede, især den lidt vulgære "Rustica", der trods navnet er mere moderne end rustik. Stilen går igen i flagskibet "Thérapius", men fadkarakteren er her mere nobel og koncentrationen imponerende for en kooperativ-vin.

DOMAINE DU MOULIN



Denis Vinson har gennem de sidste 20 år været blandt de mest innovative producenter i Vinsobres,

"Vi forestiller os ikke at være på niveau med Châteauneuf-du-Pape eller Gigondas, men priserne i Vinsobres er også meget lavere", siger ærlige og konstant snakkende Denis Vinson. Han er tredje generation på Domaine du Moulin, der med 22 ha vinmarker er blandt de mindste i Vinsobres, men siden hans overtagelse i 1984, har været blandt de mest innovative.

Allerede i 1986 begyndte han, som den første i Vinsobres, at lagre sine vine i små, nye egetræsfade. "Men altid kun til Syrah, for jeg er slet ikke tilhænger af kombinationen mellem barriques og Grenache, der alt for let oxyderer", understreger han. Vinson har også gennem mange år lagret sine røde vine på bundfaldet med jævnlig bâtonnage - omrøring af det fine bundfald. "I dag er den metode for

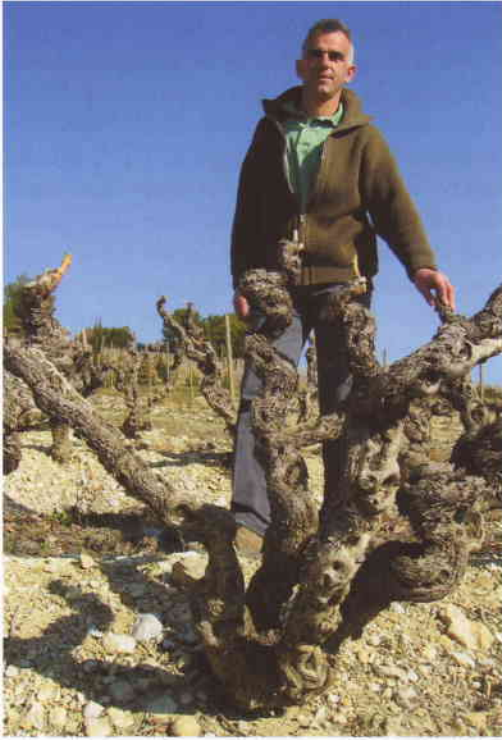
alvor blevet moderne!". Mens andre af kommunens producenter også øger brugen af små, nye fade, går han selv i den modsatte retning. "Ganske vist er mit mål stadig at lave karakterfulde, tanninrige vine, der egner sig godt til lagring, men fadet må ikke dominere i de unge vine".

Domainets parceller ligger udelukkende på de sydvendte, midterste skrånninger. Druerne sorteres både i marken og ved ankomsten til kælderen, hvor de siden 2000 er blevet fuldt afstillet - "det har gjort mine vine mere tilgængelige som unge", siger Vinson.

Hans to Vinsobres laves udelukkende på Grenache og Syrah, der vinificeres separat og først sammenstikkes efter et års lagring i de smukke, hvælvede kældre. Til basisudgaven, hvor forholdet er 2/3 Grenache og 1/3 Syrah, anvendes udelukkende brugte barriques, mens topvinen, "Cuvée Charles Joseph" med den omvendte druesammensætning, lagres i nye barriques for Syrah's vedkommende og desuden tappes på flaske uden filtrering.

Begge er seriøse, ret strenge, strukturerede vine, der som unge kan virke rigeligt ekstraherede og - for topvinens vedkommende - præget af fadlagringen. Alligevel er stilen mere traditionel end moderne med masser af karakter, der med alderen går i retning af det mere elegante. Og så lagrer de virkelig godt - 10-12 år gamle flasker herfra er stadig i fin form.

DOMAINE JAUME



Pascal Jaume blandt sine gamle vinstokke i "Clos des Échalas".

Da Jaume-familien begyndte at tappe deres vin på flaske i 1963, havde de blot 8 ha med vinmarker. I dag dækker domainets areal det 10-dobbelte. Godt 80% er klassificeret som Vinsobres, halvdelen beliggende på de bedste skrånninger omkring landsbyen og resten i bakkerne øst for landsbyen, hvor vinstokkene kryber op i appellationens maksimale 450 meters højde. "Vores vinstokke her er stadig relativt unge, men det virker som et fantastisk terroir for Syrah", siger Pascal Jaume, der siden 1981 har haft ansvaret for vinmarkerne. Hans bror, Richard, kom til i 1988 og tager sig mest af arbejdet i kælderen.

Brødrene har gjort Domaine Jaume til et moderne, effektivt foretagende, hvor alt virker uhyre gennemtænkt. To tredjedele af høsten foregår med maskine, og samtlige druer afstilles. Kælderen blev udvidet i 2000 og fremstår funklende nye og klinisk rene med ståltanke i forskellige størrelser, hvor hver druesort og terroir kan vinificeres for sig. I et separat, temperaturstyret lokale, adskilt af store glasvægge, lagres næsten al deres vin fra Vinsobres i små egetræs-

fade, igen ikke uden omtanke. "Grenache oxyderer let og er bedst i brugte demi-muids på omkring 450 liter, mens Syrah godt kan klare nye barriques", forklarer Pascal. Han er også stor tilhænger af at foretage malolaktisk gæring i fadene og give vinene masser af bâtonnage under lagringen – "det tilfører dem krop og fedme".

Domainets Vinsobres findes i tre niveauer. Basisudgaven lagres overvejende i ståltanke med omkring en tredjedel i brugte barriques – "kun ganske kort tid, omkring fire måneder, blot for at afrunde vinen", siger Pascal. Næste niveau, "Cuvée Référence", gennemgår malolaktisk gæring i barriques (1/4 ny eg) og lagrer efterfølgende et år på det fine bundfald med jævnlig bâtonnage. Endelig er der topvinen, "Clos des Échalas", fra en enkeltparcel med op til 60 år gamle vinstokke, især Grenache og Mourvèdre samt en smule Syrah. Den lagres udelukkende i nye barriques og fremstilles kun i de bedste årgange i et oplag på omkring 3.500 flasker.

Vinene fra Domaine Jaume er gennemført moderne: meget mørke i farven, koncentrerede og tanninrige med masser af ristede og brændte toner fra fadlagringen. En stil målrettet et bredt, internationalt publikum. Lokalkarakter skal man derimod lede godt efter, men er man ligeglad med den og har en høj fadtolerance, finder man her nogle af Vinsobres' mest imponerende vine. →

Qualityworld Whisky, Vin og Viden
 Danmarks mest innovative whisky- og vinimportør!

Barolo, Barbera, Dolcetto, mm.

CABUTTO

Prosecco
 Verduzzu
 Grappa
 VIGNETI
Fantinel
 DAL 1969

Import af mere end 300 forskellige whisky, rom, cognac, vin og grappa
www.Qualityworld.dk
 - henviser til nærmeste forhandler

DOMAINE CHAUME-ARNAUD



Valérie og Philippe, den passionerede duo bag navnet Chaume-Arnaud.

Som så mange andre af områdets druedyrkere leverede Valérie Arnaud's forældre hele høsten til det lokale kooperativ og troede ikke på datterens idé om, at andet var muligt. Valérie var imidlertid fast besluttet på at lave sin egen vin, så i 1987 overtalte hun sine forældre til at leje hende 4,5 ha vinmarker. De første år viste sig ganske rigtigt at være vanskelige. Vinsobres var på det tidspunkt ikke kendt for kvalitet, og da Philippe Chaume kom til i 1990, havde de ikke jord nok til at leve udelukkende af vinproduktion. Han måtte tage andet arbejde ved siden af, og som en yderligere indtægt kastede de sig over dyrkning af meloner. I 1999 kunne Valérie endelig overtage hele forældrenes domaine, og i dag - masser af hårdt arbejde, kostbare investeringer og tre børn senere - har det sympatiske, passionerede, unge ægtepar 33 ha i Vinsobres samt 6 ha i den nye Villages, Massif d'Uchaux.

Selve domainet ligger langs hovedvejen nedenfor landsbyen og består af nogle rustikt udseende bygninger. Indenfor er kælderen dog særdeles veludrustet - det er tydeligt, hvor prioriteterne ligger. Charmerende, livlige Valérie, der har en uddannelse i ønologi, tager sig af vinifikationen, mens firskårne, bredskuldrede Philippe tager sig af arbejdet

i vinmarkerne - når han altså ikke træner det lokale rugbyteam i Vaison-la-Romaine, der tæller kollegerne Louis Barruol fra Château Saint Cosme i Gigondas og Bruno Gaspard fra Clos du Caillou i Châteauneuf-du-Pape.

Deres vinmarker i Vinsobres er nogle af appellationens bedste, primært beliggende på de centrale skråninger. Dertil kommer, at de fleste vinstokke er over 30 år gamle. Valérie's forældre plantede allerede Syrah i starten af 1950'erne, som de første i Vinsobres, og parret råder derfor over områdets ældste Syrah-stokke, som de anvender til genplantning gennem såkaldt sélection massale. Markerne er i mange år blevet dyrket økologisk, og parret er nu ved at tage skridtet videre til biodynamiske metoder.

Druerne høstes udelukkende med håndkraft og afstilles kun delvist. Selv til hvidvinene anvendes udelukkende naturligt gær, ligesom de aldrig kunne drømme om at tilsætte syre. Mere unikt - især i Vinsobres - lagres samtlige vine i tanke. "Vores kælder er for tør til fadlagring", siger Philippe med klingende provencalsk accent. Det afholder dem dog ikke fra at lave nogle af appellationens allerbedste vine. Alt er godt her - også den hvide ex-Vinsobres på en original blanding af Viognier og Marsanne.

Rød Vinsobres laves i to udgaver. Den almindelige cuvée indeholder 60% Grenache og 20% Syrah suppleret af små mængder Mourvèdre, Cinsault og Carignan - sidstnævnte fra 65 år gamle vinstokke. Det er en mørk, koncentreret vin med bløde tanniner og perfekt balance mellem solmoden frugt og en nærmest kølig friskhed.

Topvinen "La Cadène" udvælges fra de bedste parceller med 60-årige Grenache-stokke og de gamle Syrah plantet af Valérie's forældre. Den er endnu mørkere og mere koncentreret med en fastere struktur, der vidner om et godt gemmepotentiale. Måske ville Chaume-Arnaud's vine være endnu bedre med en smule fadlagring, men til gengæld leverer de det rene og mest autentiske udtryk af terroret i Vinsobres.

DOMAINE GRAMENON

Domaine Gramenon's fantastiske Côtes du Rhône-vine fra oldgamle, lavt ydende Grenache-stokke, dyrket og vinficeret efter fuldstændig naturlige metoder, er i høj kurs blandt Rhône-fans. Mindre kendt er det, at domainet, der ligger ved Monbrison, nogle kilometer længere mod nord, også laver en glimrende Vinsobres under navnet "Les Hauts de Gramenon".

Markerne kom fra en anden ejendom på 20 ha, højt beliggende på plateauet over Vinsobres, som Philippe Laurent købte kort inden sin død ved en jagtulykke i 1999. Tragedien tvang senere hans enke, Michèle, til at sælge tre fjerdedele af markerne igen til Perrin-familien fra Château de Beaucastel.

Fremstillingsmetoderne er identiske med domainets øvrige vine: gæring i åbne trækker uden tilsætning af hverken gær eller syre, ingen pumpning af mosten, lagring i brugte pièces fra Bourgogne og aftapning med håndkraft uden hverken klaring eller filtrering og kun minimale mængder svovl.

Selvom druesammensætningen er typisk for Vinsobres - 3/4 Grenache og 1/4 Syrah fra henholdsvis 50 og 35 år gamle vinstokke, sætter druernes oprindelse på det kølige plateau sit markante præg på vinen. Den er lysere og langt mindre koncentreret end gennemsnittet, meget aromatisk og krydret med en ren, frisk og saftig frugt og stor finesse - nærmest burgundisk i stilen. Som Gramenon's øvrige vine smager den så godt ung, at der ikke er noget argument for at gemme den. →

PERRIN & FILS

Udover den nyvundne cru-status er Perrin-familiens investeringer i Vinsobres det bedste, der er sket for området. Det kan ikke undgå at skabe opmærksomhed, når folkene bag den mest berømte ejendom i Château-neuf-du-Pape, Château de Beaucastel, først køber 15 ha vinmarker fra Domaine Gramenon og efterfølgende en hel vingård på 30 ha i Vinsobres, det tidligere Domaine de la Bicarelle.

"Vinsobres er på mange måder den mest Nordrhône'ske af de gode områder i Sydrhône", siger Marc Perrin, der især ser et stort potentiale for Syrah-druen, ikke mindst på deres egne

marker i over 300 meters højde. "Det køligere klima betyder, at Syrah-druerne ikke bliver overmodne, som det ofte er tilfældet i de lavere liggende områder længere sydpå, og her giver vine med større friskhed og finesse."

Syrah udgør da også halvdelen i Perrin's to Vinsobres, mens resten er Grenache. Selvom de sælges under navnet på familiens négociantfirma, Perrin & Fils, der har specialiseret sig i at vinificere opkøbte druer fra de bedste områder i Sydrhône, kommer de begge udelukkende fra egne marker.

Udover basisudgaven, "Les Cornuds", der i sig selv er en glimrende

Vinsobres, har de siden årgang 2003 også lavet 6.000 flasker af specialcuvéen "Hauts de Julien" fra en enkelt-parcel med deres ældste vinstokke, hvor sorterne er blandet mellem hincanden, som det ofte var tilfældet i gamle dage. De skønsomt lige dele Grenache og Syrah gæres derfor sammen og lagres, ligesom normaludgaven, en femtedel i brugte barriques, resten i ståltanke. I de to første årgange er det en fantastisk vin, der med sin intensitet, flotte balance og væsentlige lagringspotentiale tegner til at sætte nye standarder for Vinsobres.

ANDRE GODE PRODUCENTER



Vinene fra Hubert Valayer på Domaine de Deurre er fremover værd at holde øje med.

Blandt Vinsobres' øvrige producenter skal nævnes Domaine de Deurre, der med 50 ha vinmarker hører blandt appellationens største. I mange år benyt-

tede Hubert Valayer sig af den kendte ønolog fra Nordrhône, Jean-Luc Colombo, og lavede moderne, fadprægede vine uden den store charme. Sam-

arbejdet er nu ophørt, og – tilfældigt eller ej – er de seneste årgange herfra mere umiddelbare, friske og frugtige.

Et andet, veletableret navn er Domaine du Corançon, som François Vallot har ledet siden 1976. Han ynder at macerere sine vine i helt op til 45-60 dage og anvender masser af barriques. Ikke underligt er vinene meget stofrige og fadprægede, mere imponerende end elegante, og kræver mindst 5-6 års flaskelagring, før de er tilgængelige. Nogle gange tørrer de ud, i andre tilfælde er resultatet overraskende vellykket.

Nye navne er en sjældenhed i Vinsobres. Sidst det skete, var i 1999, da søstrene Brigitte og Françoise Roussin overtog familieejendommen gennem fire generationer og som de første begyndte at vinificere og tappe selv. Kun en enkelt af deres cuvées, "La Civade des Capelans", sælges som Vinsobres, selvom alle domainets druer kommer herfra. Til gengæld er der tale om en særdeles ambitiøs vin fra gamle vinstokke – 60 år for Grenache og 35 år for Syrah – og delvist lagret i nye barriques. Fra og med årgang 2004 placerer den sig blandt appellationens absolutte topvine.

Blandt Rhône-dalens négociantfirmaer har overraskende få vist interesse for Vinsobres – noget, der sandsynligvis vil ændre sig med den nyvundne cru-status. Kun Chapoutier og Patrick Lesec laver vine herfra, sidstnævnte med størst succes.

Som det fremgår af importørlisten, er Vinsobres stærkt repræsenteret på det danske marked, dog endnu kun som kommunal Côtes du Rhône-Villages. Selvom appellationen først træder i kraft fra og med årgang 2005, må vine fra årgang 2004, der respekterer den nye afgrænsning og regelsæt, også sendes på markedet som AOC Vinsobres. To bedre debutår kunne producenterne næppe have ønsket sig.

Importørliste

Domaine Jaume: Babette Vin, 23 28 39 88
Domaine du Moulin: Dansk Fransk Vinimport, 96 30 09 45
Domaine Chaume-Arnaud: KB Vin, 33 14 99 14
Domaine Gramenon: Bichel Vine, 86 22 94 00
Perrin & Fils: Sigurd Müller Vinhandel, 98 18 50 99
Domaine du Coriançon: Dansk Fransk Vinimport, 96 30 09 45
Domaine de Deurre: VinDepotet, 59 16 11 44
Chapoutier: Kjar & Sommerfeldt, 33 93 34 44
Patrick Lesec: Norma Vin, 36 46 92 40

MARQUES DE RISCAL
SUPPORTS THE BEST GOLF IN THE WORLD



www.marquesderiscal.com



FINDLATERGRANTS Kilarbery Park, Nangor Road, Dublin 22.

HEREDEROS DEL
MARQUES DE RISCAL



Preferred Supplier of the 2006 Ryder Cup Matches