



SE Suédois

Provningsanteckning och presentation av gården & cuvéerna – Les Obrières – Laboratoriet för det Levande i hjärtat av Languedoc

Vilka är vi?

Domaine Les Obrières är en engagerad vingård mellan Béziers och Pézenas, i hjärtat av Languedoc (Hérault, Frankrike). Drivs av Sara & Charles, ett passionerat par, och förenar hantverk, respekt för livet och vinodlings-experiment. "Les Obrières" betyder "arbetare" på occitanska – en hyllning till handens arbete och noggrannheten som styr varje steg från vinfält till källare.

Gården ligger på villafranska terrasser badade i medelhavsljus och odlar cirka 7–8 hektar ekologiska vinodlingar (Ecocert-certifierade) med metoder under konvertering till biodynamik, vilket gynnar biologisk mångfald, agroekologi och levande jordar. Här finns ingen standardiserad vinframställning: varje jäsning sker med inhemska jäststammar, med lite eller inga tillsatser, för att skapa autentiska, levande, precisa och smakrika viner.

Projektet är mänskligt och hållbart, blandar traditionellt kunnande med miljövänliga innovationer och utforskar gamla, ovanliga medelhavs-druvor.

Presentation av cuvéerna & mat-vin kombinationer

Mossa Nova – Rosé Pétilant Naturel (Vin de France)

Stil: Naturligt mousserande rosé, friskt och festligt.

Aromer & kombinationer: Engelskt godis, krossad jordgubbe, yoghurt. Perfekt till aperitif, brunch, lätta desserter med röda bär, choklad eller sommar-tapas.

Monello – Vitt Pétilant Naturel (Vin de France)

Stil: Fin och dynamisk vit mousserande, delikat aromatik, markerad livfullhet.

Aromer & kombinationer: Blommiga toner. Perfekt till aperitif, skaldjur, lätta asiatiska rätter eller festligheter.

Les Fringants – Vitt vin (IGP PAYS D'OC)

Stil: Torrt, livfullt och uttrycksfullt vitt vin från Viognier, ofiltrerat. Toner av persika, aprikos och päron.

Perfekt med grillad fisk, skaldjur, fräscha sallader eller milda ostar.

Manhac – Rosé (Vin de France)

Stil: Fruktigt och lättillgängligt rosé, aromer av små röda bär.

Aromer & kombinationer: Jordgubbe, hallon. Passar med tapas, lätta grillrätter, sommarsallader eller medelhavsmat.



Cool y Coule – Rött vin (IGP PAYS D’OC)

Stil: Lätt och mjukt rött vin, smälta tanniner, toner av röda bär, viol och ros. Passar till rött kött, lätt vilt, grytor eller lagrade ostar.

La Pointe – Rött vin (Naturlig metod – Centenaire Carignan)

Stil: Kraftfullt och intensivt naturvin utan tillsatta sulfiter.

Aromer & kombinationer: Svarta körsbär, plommon, jordiga och kryddiga toner. Passar med lokala rätter, bräserat kött, lagrade ostar eller kryddiga grytor.

Amfora – Rött vin (Centenaire Carignan – lagrat 36 månader i amforor)

Stil: Intensivt, karaktärsfullt rött vin med sammetslena tanniner.

Aromer & kombinationer: Svarta bär, lätt kryddighet. Perfekt till lokala rätter, bräserat kött, lagrade ostar eller kryddiga grytor.

Slutsats

Les Obrières-vinerna speglar en stark vinfilosofi: autenticitet, respekt för naturen och terroirexpression. Varje cuvée berättar en egen historia, men alla delar ett tydligt signum: ett levande, uppriktigt vin präglat av det medelhavsinspirerade Languedoc.
