



DK Danois

Smagsnoter og præsentation af domænet & cuvéeerne – Les Obrières – Laboratoriet for det Levende i hjertet af Languedoc

Hvem er vi?

Domaine Les Obrières er en engageret vingård mellem Béziers og Pézenas, i hjertet af Languedoc (Hérault, Frankrig). Drevet af Sara & Charles, et passioneret par, forener denne ejendom håndværk, respekt for livet og vinavlekseksperimenter. “Les Obrières” betyder “arbejder” på occitansk — en hyldest til håndens arbejde og omhu, som styrer hvert skridt fra vinmark til kælder.

Beliggende på villafranske terrasser badet i middelhavets lys dyrker domænet cirka 7–8 hektar økologiske vinmarker (Ecocert-certificeret) med praksis under konvertering til biodynamik, fremmende biodiversitet, agroøkologi og levende jord. Her er ingen standardiseret vinfremstilling: hver gæring sker med indfødte gærtyper, med få eller ingen tilsætninger, for at producere autentiske, levende, præcise og lækre vine.

Projektet er menneskeligt og bæredygtigt, kombinerer traditionel ekspertise med miljøvenlige innovationer og udforsker gamle, atypiske middelhavs-druer.

Præsentation af cuvéeerne & mad-vin kombinationer

Mossa Nova – Rosé Pétillant Naturel (Vin de France)

Stil: Naturligt mousserende rosé, frisk og festlig.

Aromaer & kombinationer: Engelske bolcher, knuste jordbær, yoghurt. Perfekt til aperitiffer, brunch, lette røde frugtdesserter, chokolade eller sommer-tapas.

Monello – Hvid Pétillant Naturel (Vin de France)

Stil: Fin og dynamisk hvid mousserende vin, delikat aromatik, markant livlighed.

Aromaer & kombinationer: Blomsteragtige noter. Perfekt til aperitiffer, skaldyr, lette asiatiske retter eller festligheder.

Les Fringants – Hvidvin (IGP PAYS D’OC)

Stil: Tør, livlig og udtryksfuld hvidvin fra Viognier, ufiltreret. Noter af fersken, abrikos og pære. Perfekt med grillet fisk, skaldyr, friske salater eller milde oste.

Manhac – Rosé (Vin de France)

Stil: Frugtig, tilgængelig rosé med aroma af små røde frugter.

Aromaer & kombinationer: Jordbær, hindbær. Passer til tapas, lette grillretter, sommersalater eller middelhavsmad.



Cool y Coule – Rødvin (IGP PAYS D'OC)

Stil: Let og smidig rødvin, bløde tanniner, noter af røde frugter, viol og rose. Passer til rødt kød, let vildt, simreretter eller lagrede oste.

La Pointe – Rødvin (Naturlig metode – Centenaire Carignan)

Stil: Kraftig, intens natur-rødvin uden tilsat sulfitter.

Aromaer & kombinationer: Sorte kirsebær, blomme, jordagtige og krydrede noter. Passer til lokale retter, braiseret kød, lagrede oste eller krydrede simreretter.

Amfora – Rødvin (Centenaire Carignan – lagret 36 måneder i amforaer)

Stil: Intens, karakterfuld rødvin med bløde og silkebløde tanniner.

Aromaer & kombinationer: Sorte frugter, let krydret. Perfekt med lokale retter, braiseret kød, lagrede oste eller krydrede simreretter.

Konklusion

Vinene fra Domaine Les Obrières afspejler en stærk vinfilosofi: autenticitet, respekt for naturen og terroirekspression. Hver cuvée fortæller sin egen historie, men de deler alle et klart kendetegn: en levende, oprigtig vin, gennemsyret af det middelhavsinspirerede Languedoc.
