

Løfter opp utskjelt region

Stort volum har vært viktigst for vinprodusentene sør i Frankrike. Gregory Hecht og Francois Bannier vil snu opp ned på dette.

Hecht & Bannier-viner

- Fem viner fra Maison Hecht & Bannier er tilgjengelig på Vinmonopolet. Fellesnevneren er en solid dose god, moden frukt og fin konsentrasjon. Her er tre anbefalte:
- Terningkast 5: H&B Languedoc Blanc 2019, varenr. 9390401, kr. 149,90 i bestilling. Morsom hvitvin laget på den lokale druen picpoul og Rhône-druen Roussanne. Rik, frisk, spenstig. Smak av gule rips, stikkelsbær, hyllebomst, mandariner og urter.
- Terningkast 5: H&B Languedoc Rouge 2009, varenr. 9390501, kr. 149,90 i bestilling. Saftig, smaksrik, tilgjengelig vin med rene bær- og fruktaromaer. Smak av bjørnebær, blå plommer, urter og krydder.
- Terningkast 5: H&B Roussillon Village 2008, varenr. 9390601, kr. 199,90 i bestilling. Alkoholsterk, heftig, men småelegant laget vin på druene grenache, syrah, mourvedre og carignan. Mørke aromer mot blåbær og bjørnebær, innslag av tobakk, krydder og lakris.



De har troen på seg selv, men først og fremst på råstoffet og vinene som finnes i regionen Languedoc Roussillon. Francois Bannier (t.v.) og Gregory Hecht vil løfte vinene derfra opp i verdensklasse.



Fantastiske vinmarker med gamle vinstokker er grunnen til at Gregory Hecht og Francois Bannier men er de kan lage toppviner i Languedoc-Roussillon.

Det er et ambisiøst prosjekt, duoen Gregory Hecht og Francois Bannier har gitt seg ut på. Languedoc Roussillon har et kraftig stempel på seg som regionen hvor mengde teller mer enn kvalitet. Og prisene har vært og er preget av det. Det er vanskelig å få vininteresserte til å betale det en god vin fra dette området egentlig er verdt, når man har vært vant til massevis av råbillige bulkviner.

-Vi tar utgangspunkt i realitetene: At det var i Languedoc Roussillon de første vinmarkene i Frankrike fantes og at jordmonn og klima gir et godt grunnlag for å lage fantastiske viner. Det handler bare om å ha fullt fokus på å lage de beste vinene vi kan, og å kommunisere ut til publikum hvilket fantastisk potensial regionen egentlig har, sier Francois Bannier entusiastisk.

Negocianter

Han møtte sin partner Gregory Hecht under ønologistudiene, og selv om begge har oppvekst og bakgrunn fra mer kjente vinområder i Frankrike (bl.a. Bordeaux), valgte de altså å dra helt sør i landet for å realisere visjonene sine. For ti år siden etablerte de negocianthuset Maison Hecht & Bannier. At de benevner seg negocianter, betyr at duoen i utgangspunktet ikke hadde sine egne vinmarker, men at de fra begynnelsen av satset på å kjøpe inn druer og vin fra vinbønder med svært gode vinmarker. På sikt vil de kjøpe de beste vinmarkene de finner, om prisene ikke er helt hinsides.

-Målet er at våre viner skal bli en referanse for kvalitet fra en region med en unik rekke av små spennende appellasjoner. Vi er overbevist om at de beste vinmarkene her er noen av de mest «talentfulle» i hele Frankrike. Men hittil har ikke viner fra Languedoc

Roussillon fått den anerkjennelsen internasjonalt som de fortjener. Vi ønsker at vinelskere over hele verden skal oppdage og få oppleve den ekstraordinære kvaliteten og den smaksrikdommen viner herfra kan levere. Så langt har vi lansert viner fra Roussillon Villages, Maury, Minervois, Saint Chinian, Faugères, Limoux og Bandol. Alle er forskjellige, og alle har sin helt spesielle kvalitet, sier Bannier.

Hundre år gamle

Som argument for at akkurat Maison Hecht & Bannier skal lykkes med sitt prosjekt, påpeker Francois Bannier de studier og den kunnskap duoen har tilegnet seg om spesielle vinmarker og små produsenter i området. Noen av vinmarkene de har funnet er fra relativt kjølige strøk i nærheten av åser og fjell. Her finnes det vinstokker som er opp mot hundre år gamle, og som bare mangler litt ekstra stell og kultivering for å kunne frembringe råstoff av en helt eksepsjonelt kvalitet.

–Vi er tett på druedyrkere og små produsenter gjennom hele året. Når innhøstingen kommer henter vi kun de aller beste druene. Det samme gjelder ferdig vin som vi kjøper for å bruke i blandingene våre. Noe kommer fra gode kooperativer, noe fra små, genuine produsenter og noe fra kjente vinhus og eiendommer. Hemmeligheten ligger til slutt i de endelige blandingene vi foretar, sier Francois Bannier.

PUBLISERT: 27 OKTOBER 2012 16:28 SIST OPPDATERT: 27 OKTOBER 2012 16:34 - ULF DALHEIM
<http://www.adressa.no/kultur/vin/article6574089.ece>

Elever le niveau d'une région encore sous-estimée.

Auparavant, le Languedoc Roussillon était une région où l'on pouvait trouver une quantité importante de vin au détriment de la qualité.

Les Vins Hecht & Bannier

Cinq vins sont disponibles à la vente sur le site Vinmonopolet. Le dénominateur commun de ces vins : des fruits mûrs et une bonne concentration. Voici notre recommandation :

- H&B Languedoc Blanc 2010, référence 9390401. Vin blanc au cépage de Piquepoul local et de Roussanne. Riche, frais, excitant. Goût de groseilles et de mandarines.
- H&B Languedoc Rouge 2009, référence 9390501. Juteux et savoureux. Un vin accessible, aux arômes de baies, de mûres, de prunes bleues et d'épices.
- H&B Roussillon Villages 2008, référence 9390601. Un vin intense et élégant. Assemblage de Grenache, Syrah, Mourvèdre et Carignan. Sombre arôme de bleuets et de mûres avec des notes de tabac, d'épices et de réglisse.

Ils ont foi en eux, et surtout en leurs matières premières, des vins originaires du Roussillon et du Languedoc. De magnifiques vignobles où sont plantées de vieilles vignes, on y trouve les meilleurs vins du Roussillon et du Languedoc.

Il s'agit d'un projet ambitieux dans lequel s'est aventuré le duo Gregory Hecht et François Bannier. Auparavant, le Languedoc Roussillon était une région où l'on pouvait trouver une quantité importante de vin, au détriment de la qualité.

« Les faits : c'est dans le Languedoc Roussillon que se situent les premiers vignobles de France, associés à la richesse du sol et au climat favorable, cela constitue une bonne base pour faire des grands vins. Il s'agit de produire les meilleurs vins que nous pouvons, et de communiquer au public à travers nos produits, à quel point le potentiel de cette région est fantastique. » s'enthousiasme François Bannier.

Négociants- éleveurs.

Il a rencontré son associé Gregory Hecht pendant leurs études d'œnologie. Originaires de régions viticoles les plus célèbres de France (en l'occurrence Bordeaux pour François Bannier), ils ont choisi l'extrême sud du pays pour

réaliser leurs projets. Il y a dix ans, ils ont créé la Maison de Négoce et d'Élevage Hecht & Bannier. En tant que négociant, et dès le début, ils ont cherché à acheter les raisins et les vins des meilleurs vignerons de la région.

« Nous faisons le pari d'établir sous notre nom une référence qualitative régionale à travers une variété unique d'appellations. Nous sommes convaincus que le Languedoc-Roussillon fait parti des meilleurs vignobles français, et peut-être le plus doué. Mais jusqu'à présent, aucun vin du Languedoc Roussillon n'a reçu la reconnaissance internationale qu'il mérite. Nous voulons que les amateurs de vins du monde entier découvrent et expérimentent l'extraordinaire qualité et la richesse du goût des vins que peut offrir cette région. Notre gamme Hecht & Bannier comporte des vins des appellations suivantes : Roussillon Villages, Maury, Languedoc, Minervois, Saint Chinian, Faugères, Limoux et Bandol. Chacun d'eux sont différents et ont leur qualité spécifique. » explique François Bannier.

« Au fur et à mesure, nous avons développés des connaissances spécifiques sur chacun des vignobles et producteurs de la région. Quelques uns des vignobles sur lesquels nous travaillons se situent dans des zones relativement froides près des collines et des montagnes. Certaines vignes ont plus de cent ans ; il ne manque juste qu'un peu de soin et de culture pour produire la matière première d'une qualité tout à fait exceptionnelle. »

« Nous travaillons avec les vignerons et les petits producteurs tout au long de l'année. A l'heure des vendanges, nous ne choisissons que les meilleurs raisins. Nous appliquons la même sélection pour les vins finis que nous utilisons pour nos assemblages. Nous les achetons auprès des coopératives, des petits producteurs, comme dans les domaines les plus connus. Le secret de nos vins : l'assemblage et l'élevage final que nous apportons. » insiste François Bannier.

Publié le 27 octobre 2012, auteur Ulf Dalheim
<http://www.adressa.no/kultur/vin/article6574089.ece>