

# Q-Vine A/S

Kategori **RØDVIN**

## La Fleur de Rocheyron 2012

Model/Varenr.: 102128

**575,00 DKK**

Dette er den fine 2. vin til Chateau Rocheyron

“First we take Ribera, then we take Bordeaux” skrev Ole Troelsø i Børsen med Leonard Cohens berømte sang in mente, da han i maj 2011 for første gang skrev om Peter Sissick nye eventyr i Saint Emilion.

Siden kom denne første årgang af Château Rocheyron i forsalg, og få uger efter var de 9.000 flasker udbudte flasker solgt, på et tidspunkt hvor ingen, eller i det mindste kun meget få, havde smagt vinen.

Det er ikke helt skidt at have en verdenssucces fra Ribero del Duero med i bagagen, når man vender ”hjem” til det distrikt, hvor man i sin tid blev formet som vinmenneske!

Kun de kommende år vil vise, om dette projekt bliver endnu en succes for Peter Sisseck og hans seneste legekammerater. LandFrankrig  
RégionBordeaux DistriktSaint-Emilion  
VinproducentChâteau Rocheyron  
VinmagerPeter Sisseck DruerMerlot  
(100 %) Nettoindhold0,75 l

LukkeanordningNaturkork

“First we take Ribera, then we take Bordeaux” skrev Ole Troelsø i Børsen med Leonard Cohens berømte sang in mente, da han i maj 2011 for første gang skrev om Peter Sissick nye eventyr i Saint Emilion, og berettede at de 9.000 flasker at den første årgang af Château Rocheyron blev solgt på få uger et tidspunkt hvor ingen, eller i det mindste kun meget få, havde smagt vinen. Det er ikke helt skidt at have en verdenssucces fra Ribero del Duero med i bagagen, når man vender ”hjem” til det distrikt, hvor man i sin tid blev formet som vinmenneske! Château Rocheyron er et jointventure mellem Peter Sisseck og den spanske mangemillionær Silvio Denz, der har tjent sine penge i parfumeindustrien



og siden ekspanderet med kunst, smykker og design i firmaet Lalique inden han bevægede sig ind i vinbranchen via opkøb af det store auktionshus Les Grands Vins Wermuth i Schweiz. Siden forstærkedes Silvio Denz passion for vin og opkøb af flere slotte i Bordeaux fulgte sammen med anparter i Clos d'Agon på Costa Brava. Her blev Peter Sisseck tilknyttet som konsulent i 2006, og i de efterfølgende år knyttede de to så stærke bånd, at de besluttede at give sig i kast med endnu et projekt. Muligheden kom i 2009 da 7 ha. grænsende op til Château Laroque kom til salg, og herefter var Château Rocheyron en realitet. Der er tale om et stykke jord hvorpå der har været dyrket druer "altid" med alt hvad det indbefattede i den anden halvdel af det 20. århundrede. Nu er Peter Sissick i gang med den svære konvertering til økologisk drift og han forventer, at det vil tage op mod 10 år før druerne bliver i stand til at udtrykke hele det potentiale, som eksponeringen og jordbunden indeholder. Der er blevet investeret maksimalt i alt der skal til for at behandle druerne på første klasse og forvandle dem til respektindgydende vine. Men målet er ikke at skabe mørke og intense vine med højt alkohol. Tværtimod: Målet er at fintune den særlige finesse og delikate friskhed, som ifølge Peter Sissick er Bordeaux's særlige gave til vinens verden.