



## Mas Amiel

Produsenter / Frankrike / Roussillon

### Fakta

---

**Navn:** Mas Amiel

**Beliggenhet:** Roussillon, Frankrike

**Antall hektar:** 150,0

Vinen utsettes for ultrafiolette stråler og dramatiske temperaturskifter. Prosessen forårsaker en kontrollert oksidasjon.

---

### Introduksjon

Mas Amiel er den ledende produsenten i Maury, et lite område på innsiden av den langt større appellasjonen Rivesaltes. Det lokale kooperativet kontrollerer størstedelen av den samlede drueproduksjonen. Men noen få unntak finnes, og Mas Amiel er et av dem.

### Historikk

Mas Amiel ble etablert i 1816 da Raymond Amiel vant eiendommen i kortspill mot erkebiskopen av Perignan. På dette tidlige tidspunktet ble det bare i svært beskjeden grad dyrket druer på eiendommen, i alt 10 ha, og vinproduksjonen var beskjeden. Etter vinlusens herjinger på 1880-90-tallet ble vinmarkene plantet på nytt. Som et resultat av finansielle problemer, ble Mas Amiel solgt til Charles Dupuy i 1910, og både Dupuy og sønnen Jean gjorde mye for å utvikle eiendommen. Familien fortsatte å drive eiendommen inntil sin død i 1997. Da ble eiendommen solgt til dagens eier Olivier Decelle. Han jobber i dag sammen med

vinmakeren Stéphane Gallet med å utvikle eiendommen og produktene videre.

## Jordsmonn og vitikultur

I dag omfatter Mas Amiel 150 ha vinmark fordelt på 75 ha rett bak produksjonslokalene og ytterligere 80 ha noe lenger nord i Maury. Vinstokkene er gjennomsnittlig 35 år. Jordsmonnet er tørt, karrig og skiferpreget. Vinterklimaet er usedvanlig kaldt og preget av kraftige vinder mens sommertemperaturene kan være kokende varme med sterk vin fra både øst og vest. I Maury er det gjennomsnittlig mer en 260 soldager i året.

Ekstreme forhold krever et ekstremt druemateriale, og det er her at grenache og carignan kommer til sin rett. Vinstokkene trenger gjennom den harde skiferbaserte overflategeologien og finner vann og næringsstoffer dypt nede i undergrunnen. På denne måten unngås varmestress gjennom den kokende varme perioden i august og september. Mas Amiel drives i dag økologisk med økende dreining mot biodynamisk landbruk.

## Vinifikasjon

Hetvinene som Moestue Grape Selections importerer fra Mas Amiel, produseres ved at grenachedruer (90 %) i kombinasjon med små mengder carignan (5 %) og maccabeu (5 %) blir stoppet under gjæringen ved å tilsettes sprit. Gjærcellene dør ved denne behandlingen. Deretter følger en maserasjonsperiode på 10-30 dager.

Den videre lagringen finner sted utendørs i en park i demi-johns av glass (60 l). Oppholdet utendørs innebærer at vinen utsettes for ultrafiolette stråler og dramatiske temperaturskifter. Denne prosessen forårsaker en kontrollert oksidasjon av vinen. Deretter lagres vinene videre i 10, 15 eller 20 år i digre gamle eikefat.

Årgangsvinene produseres annerledes. Druematerialet gjærer og tilsettes sprit, fermentasjonen stopper og vinen gis en maserasjonstid på 10-30 dager. Vinen overføres til gamle eikefat og blir vanligvis tappet på flaske i juni det påfølgende året.

I tillegg til disse fremfor alt søte vintypene, produserer Mas Amiel også tørre vintyper, røde, hvite og rosé.

<http://www.masamiel.fr/>