DOMAINES
PAUL JABOULET AÎNÉ
MAISON FONDÉE EN 1834

2019 CORNAS ØKO

Dom. de Saint-Pierre, Paul Jaboulet Ainé

FAKTA
Rødvin
Drue(r): 100% Syrah
Lagring: 12 mdr. på træfade (20% nye).
Alkohol: 15.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 02741511935
Anbefales til:

NATUR·KVALITET·FREMTID·RESPEKT

Distriktet
Sammen med nabodistriktet St. Peray udgør Cornas den sydligste spids af det nordlige Rhône og ligger lige overfor byen Valence. Distriktet omfatter kun ca. 155 ha. beliggende udelukkende i Cornas kommunen. Her er skråningerne ret stejle støttet af små terrasser, og jordbunden består hovedsageligt af smuldrende granitsten og glimmer (micca). Det er en fornøjelse igen at opleve de stejle terrasser (125-400 m.o.h.) med deres flotte støttemure bag ved landsbyen Cornas dækket med vin og de lavtliggende marker beplantet med frugttræer. Den periode hvor det modsatte var tilfældet er ikke så fjern. Det sprudler med nye initiativer og nye beplantninger på de øverste skråninger som i mange år havde stået udyrkede hen.

Selvom Cornas distriktet ligger i nærheden af Hermitages, er vinene derfra (udelukkende rødvine på Syrah-druen) ofte mere behagelige at drikke i deres ungdom. I duften finder man ofte nuancer af røde bær, peber og en smule lakrids. Med alderen – og det må mange Cornas-vine gerne få – oplever man komplekse karakterer af trøfler, syltede frugter, lakrids og læder.

Producenten
Paul Jaboulet Aîné blev grundlagt i 1834, da Antoine Jaboulet flyttede til Tain l'Hermitage i det nordlige Rhône og købte familiens første vinmarker i Hermitage og Crozes-Hermitage. Hans mål var at producere topvine, og eftersom han både var passioneret og kompromisløs, blev der hurtigt lagt mærke til hans vine. Efter ham fulgte 6 generationer i Jaboulet-familien, som i løbet af årene opkøbte perler af vinmarker i hovedsageligt det nordlige Rhône - eksempelvis i appellationer som Hermitage, Crozes-Hermitage, St. Joseph, Cornas og St. Péray.

Efter Gérard Jaboulets pludselige død som 55-årig i 1997 gik det navnkundige familiefirma en vanskelig tid igennem, da der ikke var nogen børn, der kunne sikre endnu et generationsskifte. Hans hustru samt andre familiemedlemmer måtte derfor træde til i driften, men de havde på flere måder svært ved at få det til at løbe rundt. I 2006 sælger de derfor firmaet til den schweiziske familie Frey, som desuden også ejer Château la Lagune, 3. Cru Classé (Bordeaux) og Château Corton C (tidl. Ch. de Corton-André) i Aloxe-Corton (Bourgogne) foruden ved at have besiddelser i Champagne og i Valais (Schweiz).

Allerede nogle få år efter overtagelsen havde familien Frey fået bragt Paul Jaboulet Aîné tilbage i den absolutte elite i Rhône. Den ældste datter i familien, Caroline, har forestået genopbygningen og er fortsat i spidsen for firmaet. Hun er uddannet ønolog i Bordeaux og er kendt for at være perfektionist til fingerspidserne. Alle firmaets marker er således blevet grundigt renoverede, og nye topparceller i Côte Rôtie, Condrieu og Châteauneuf-du-Pape er blevet købt og tillagt den i forvejen imponerende portefølje af markbesiddelser, som nu i alt andrager 120 ha. (i Rhône). Druerne fra alle disse marker suppleres i begrænset omfang med druer, som man indkøber på negociant-basis fra vindyrkere, som man har faste aftaler med. Som et led i den fortsatte udvikling af firmaet iværksatte Caroline Frey i 2013 en stort anlagt overgang til økologisk dyrkning af alle firmaets egne marker. Fra og med årgang 2016 er (minimum) alle domaine-vinene fra Paul Jaboulet Aîné derfor certificeret økologiske.

Produktet
Domaine de Saint Pierre i Cornas ligger øverst på plateauet, som umiddelbar nabo til St. Pierre-kapellet som har givet ejendommen dens navn. Vinmarkerne udgør 3,9 ha. på smuldrende granit, kalk og silt-aflejringer og vender direkte mod syd. Vinstokkene er mellem 10 og 60 år gamle og giver max. 20-25 hl./ha. De økologiskdyrkede druer er håndplukket og transporteres til kælderen i små kasser af 25 kg. for at undgå oxydering. Efter afstilkningen og en skånsom masning bliver vinen gæret i 3-4 uger på temperaturregulerede rustfrie ståltanke og gennemgår derefter en malolaktisk gæring og en modning i 12 måneder på træfade, hvoraf de 20% er nye.

Cornas "Domaine de Saint Pierre" har en meget dyb, rubinrød farve. I duften finder man koncentrerede toner af mørke bær (solbær, brombær, moreller), krydderier og engelsk lakrids til sidst. I smagen er den ekstremt koncentreret og tanninrig i sin ungdom og den nyder derfor godt af en iltning på karaffel. Den slutter meget elegant og med mange komplekse nuancer. Den har et modningspotentiale på min. 6-7 år og vil uden tvivl kunne gemmes i 20 år. Server den til vildt, f.eks. hare, rådyr, vildsvin, samt til okse eller dansk lam.