



DOMAINES

PAUL JABOULET AÎNÉ

MAISON FONDÉE EN 1834

## FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Marsanne

Alkohol: 13.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 02740322335

Anbefales til:



## 2023 CROZES HERMITAGE BLANC ØKO

### Les Jalets, Paul Jaboulet Aîné

#### Distriktet

Crozes-Hermitage er med sine ca. 1.870 ha. vinmarker det nordlige Rhône's største vindistrikt og strækker sig på flodens venstre bred mellem byerne Tain og Romans i ikke mindre end 11 kommuner i Drôme-départementet. Markerne vender mod syd og øst og omringer Hermitage-bjerget. Flere af vinmarkerne er anlagt i terrasser og over dem ligger ruinerne af tårne, der vidner om fortidens overherredømme.

Rødvinene i dette område (90%) produceres udelukkende på Syrah-druen, (dog er det tilladt at anvende 15% Marsanne eller Roussane), mens de hvide (10%) produceres på druerne Rousanne og Marsanne. Røde Crozes-Hermitage vine har godt af nogle få års lagring og udvikler flotte nuancer af røde frugter, læder og krydderier. Mange af dem fortjener en god iltning på karaffel inden servering. De hvide er ofte dejlig, forfriskende i deres ungdom og de bedste af dem modner ganske godt og får spændende aromaer af nødder og modne grapefrugter.

#### 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 Aloxé-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

Crozes Hermitage Blanc Les Jalets er lavet på Marsanne-druer (100%) som hentes på en parcel, der ejes af en vinbonde, man har langtidskontrakt med, og hvor man foretager dyrkningen, høsten og derefter vinificeringen. Vinstokkene på parcellen er 25 år gamle og giver max. 40 hl./ha. Druerne er håndplukket og transporteres til kælderen i små kasser af 25 kg. for at undgå oxydering. 70% af vinen er gæret på temperaturregulerede rustfrie ståltonke og gennemgår en malolaktisk gæring på tank, mens 30% af vinen gæres på træfade og gennemgår en malolaktisk gæring ligeledes på træfad. Vinen er modnet i 8 måneder på en kombination af franske træfade, æggeformede cementtanke og ståltonke.

Les Jalets Blanc har en flot, blank, gylden farve. Duften er åben, en smule olieret med eksotiske toner og en smule vanilje fra træfadene. I smagen kommer der friske toner af lime, moden grapefrugt, abrikoser og hvid peber. Den slutter meget liflig og mineralsk og samtidig med ristede nuancer, som minder om, at vinen har været på træ. Server den til fjerkræ i hvidvinsauce eller til fisk- og skaldyrretter. Prøv den også til østers.

