



DOMAINES

PAUL JABOULET AÎNÉ

MAISON FONDÉE EN 1834

## FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Syrah

Alkohol: 13.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 02743512335



## 2023 CROZES HERMITAGE ROUGE 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.

Rødvine i dette område (90%) produceres udelukkende på Syrah-drue, (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. 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, Saint-Joseph og Cornas.

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 Alox-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 alle firmaets marker er således blevet grundigt renoverede, og nye topmarker i bl.a. Côte-Rôtie og Condrieu er blevet købt og tillagt den i forvejen imponerende portefølje af markbesiddelser, som i dag andrager i alt 105 ha., beliggende mellem Cornas i syd og Côte-Rôtie i nord. På det seneste har man nemlig besluttet, at kun vinene fra områderne i den nordlige Rhônedal skal indgå i firmaets portefølje. Druerne fra alle disse marker suppleres i begrænset omfang med druer, som man indkøber fra nøje udvalgte vindyrkere, som man har faste aftaler med.

Som et led i den fortsatte udvikling af firmaet iværksattes 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 Rouge Les Jalets er lavet på Syrah-drue som hentes hovedsageligt på en parcel Jaboulet ejer nær et sted som kaldes for "Les Jalets" (lokalt navn for de runde, flade sten man også kender fra Châteauneuf-du-Pape). Desuden henter man en mindre del af druerne på en naboparcel der ejes af en vinbonde man har langtidskontrakt med, og hvor man selv foretager dyrkningen og høsten. Vinstokkene på "Les Jalets" er 25 år gamle og giver max. 40-45 hl./ha. Druerne er håndplukket og transporteres til kælderen i små kasser af 25 kg. for at undgå oxydering. Vinen er modnet i 12 måneder på en kombination af store franske fade (50%), og lige del franske barriques og ståltanke.

Crozes Hermitage Rouge Les Jalets har en umiddelbar, aromatisk og frutrig stil i duften, meget elegant og med krydrede toner i slutningen. I munden virker den ret fyldig og struktureret med toner af mørke kirsebær og engelsk lakrids. Med iltningen i glasset udvikler den en god velour og afslører flere krydrede nuancer, med sort peber til sidst. Det er en klassisk vin til en peberbøf, grillet kalv med en mørk sauce eller til en lammesteg.



VINOBLE