



DOMAINES

PAUL JABOULET AÎNÉ

MAISON FONDÉE EN 1834

## FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 10% Roussanne, 90% Marsanne

Lagring: 12 mdr. på æggeformede cementtanke og træfadede sur lie

Alkohol: 13.0%

Syreindhold: 3,77 g/L

Restsukker: 0,7 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 02740722035

Anbefales til:



## 2020 HERMITAGE BLANC ØKO

### Le Chevalier de Sterimberg, Paul

#### Distriktet

Hermitage betyder eremitbolig på fransk og navnet overgik området efter en legende om ridderen de Sterimberg, som efter at have bekæmpet kætterne i beg. af det 13. årh., angrede og trak sig tilbage i en beskeden bolig på toppen af Tain-bjerget, hvor han brugte sin tid på bøn og vindyrkning. I det 17. årh. blev vinene fra nabobjerget Saint-Christophe omdøbt til Hermitage og samtidig oplevede Hermitage-vinene stor berømmelse hos de kongelige, såvel i England og Frankrig som i Rusland.

Områdets (i alt 134 ha.) mange forskellige parcelnavne skyldes de store forskelle, som man finder i jordbunden i Hermitage: granit, glimmer, skiffer, gnejs og runde aflejringssten. De fleste vinmarker vender mod syd og er således beskyttede mod vinde fra nord. Samtidigt får de masser af sol. Røde Hermitage vine (min. 85% Syrah, op til 15% Marsanne og Roussanne) udgør 65% af produktionen, og har som regel en mørk, rubinrød farve med aromaer af solbær, hindbær, peber og vilde blomster. Med alderen udvikler det sig til karakterer af blomster, modne kirsebær, syltede frugter og læder. De kan virke en smule aggressive i deres ungdom men de udvikler sig med tiden mod det bløde og det runde. De hvide (35% af prod., lavet på Marsanne og Roussanne) har en flot, gylden, blank farve, og i duften finder man karakterer af blomster, vanilje og brændte mandler. Smagen er fed og meget aromatisk.

#### 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 generationskifte. 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 alle firmaets marker er således blevet grundigt renoverede, og nye topparceller 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 Rhône 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

Selv om foråret 2020 var en af de varmeste, man har oplevet i Frankrig, bragte nogle få regnbyger vand og kølighed i vinmarkerne. Blomstringen foregik tidligt, men ellers perfekt. Pga. en ekstrem varmeperiode uden regn fra primo juli, frygtede man tørke-stress hos druerne, men eftersom man oplevede et tidligt farveskifte på klaserne - hvor druerne derefter kræver knap så meget vand - undgik man katastrofen. Høsten begyndte allerede ultimo august, og da vejret var perfekt, kunne man vente med at høste druerne på de forskellige parceller, til de var optimalt modne. Resultatet blev perfekte, sunde, aromatiske og smagfulde druer, som lovede en stor årgang.

Hermitage Blanc Le Chevalier de Sterimberg 2020 er lavet på 90% Marsanne og 10% Roussanne fra et par biodynamiskdyrkede parceller i Hermitage, med ca. 35 år gamle vinstokke. Druerne er håndplukket i små kasser af 20 kg. og transporteret til kælderens, hvor man straks foretager en presning med hele klaser. Gæringen foretages på æggeformede cementtanke og efterfølges af en malolaktisk gæring. Vinen bliver derefter modnet i et år på en kombination af æggeformede cementtanke, opretstående koniske fade, og "demi-muids"-træfadede (500-600 l.).



VINOBLE