



DOMAINES

PAUL JABOULET AÎNÉ

MAISON FONDÉE EN 1834

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Syrah

Lagring: 15-18 mnd. på træfade.

Alkohol: 14.5%

Syreindhold: 3,27 g/L

Restsukker: 0,7 g/L

PH værdi: 3,68

Skruelåg: Nej

Varenummer: 02740911735

Anbefales til:



2017 HERMITAGE ROUGE ØKO

La Chapelle, Paul Jaboulet Aîné

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 aflejningssten. 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. 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 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 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

Navnet "La Chapelle" kommer fra det lille kapel (Saint-Christophe) bygget på toppen af Hermitages flotte terrasser. La Chapelle laves på Syrah druer, som kommer fra nogle af Hermitages allerbedste parceller på topvinmarker som Les Bressards, les Greffieux, le Méal og les Rocoules, hvor vinstokkene er mellem 40 og 60 år gamle (Paul Jaboulet Aîné ejer i alt 21 ha. i Hermitage). Bedre oprindelse findes ganske enkelt ikke i Hermitage. Hver parcel bliver vinificeret for sig, og blandingsforholdene af de forskellige vine varierer efter årgangen. Det er netop sammensætningen af de enkelte vines forskellige egenskaber, som skaber La Chapelles enestående harmoni.

Udbyttet er ekstremt lavt med 10-18 hl./ha. Druerne er håndplukket og transporteres til kælderen i små kasser af 20 kg. for at undgå oxydering. Efter afstikningen og en skånsom masning bliver vinen gæret på temperaturregulerede rustfrie ståltonke og gennemgår derefter en malolaktisk gæring og en modning i 15-18 måneder på træfade i firmaets historiske kældre kaldet "VINEUM".

Hermitage La Chapelle har en meget flot, blank rubinrød farve. Duften afslører lige fra begyndelsen stor kompleksitet og charme og udvikler sig hurtigt når man ilter den i glasset med toner af mørke bær som brombær, solbær og



The
WINE
ADVOCATE
98/100 pts

Antonio Galloni
presents
vinous
explore all things wine
96/100 pts

VINOBLE