



DOMAINES

PAUL JABOULET AÎNÉ

MAISON FONDÉE EN 1834

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Syrah

Lagring: 15-18 mnd. på fade (20% nye).

Alkohol: 14.0%

Restsukker: 0,7 g/L

PH værdi: 3,65

Skruelåg: Nej

Varenummer: 02743011635

Anbefales til:



2016 HERMITAGE ROUGE ØKO

La Maison Bleue, 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 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. 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

"La Maison Bleue" (tidligere "La Petite Chapelle") blev første gang produceret i 2015. Navneændringen er foretaget for at øge fokuset på Jaboulets flagskib i Hermitage, "La Chapelle". Vinen er lavet 100% på Syrah, som kommer fra nogle af Hermitages bedste parceller (biodynamiskdyrkede) på topvinmarker som Les Bessards, les Greffieux, le Méal og les Rocoules. Vinstokkene er 40-60 år gamle, og produktionen er begrænset til 15-20 hl./ha. Bedre oprindelse findes ganske enkelt ikke i Hermitage, og vinen laves med samme omhu og håndværk som tidligere. En lidt kortere fadmodning (15-18 mdr.) og en mindre andel nye fade (20%) giver dog en mildere stil og en hurtigere udvikling, samtidig med en stor aroma- og smagskoncentration.

Vinen har en flot, blank mørkerød farve. Duften er en smule lukket først men udvikler sig hurtigt, når man ilter den. Toner af modne mørke bær som brombær, solbær og blåbær, samt røgede og krydrede nuancer. I smagen er vinen meget koncentreret, aromatisk – igen med karakter af modne frugter. I eftersmagen fornemmer man god tannin og fornøjelsen varer ved. God til and, kalvebrisler, okse og vildtretter.

Decanter
95/100 pts

Antonio Galloni
presents
vinous
explore all things wine
94/100 pts

The
WINE
ADVOCATE
93/100 pts

VINOBLE

