



DOMAINES

PAUL JABOULET AÎNÉ

MAISON FONDÉE EN 1834

FAKTA

Søde vine

Drue(r): 100% Muscat Blanc à Petits

Grains/Moscato Bianco

Lagring: Ståltanke

Alkohol: 15.0%

Syreindhold: 6,3 g/L

Restsukker: 112,8 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 02741021435

Anbefales til:



2014 MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE

Le Chant des Griolles, Paul Jaboulet Ain

Distriktet

Når man i dag drikker Muscat de Beaumes-de-Venise, drikker man en af Sydfrankrigs mest populære dessertvine af den type, man kalder "Vins Doux Naturels", som også fx tæller vine som Muscat de Rivesaltes. Den romerske videnskabsmand og forfatter Plinius den Ældre omtalte allerede i sin tid de frugtige og sødmefulde vine fra området omkring byen Balme (som senere blev til Beaumes). Han nævner desuden, at de blev lavet på druen Muscat, som grækerne havde bragt til området. Traditionen for fremstilling af "Vins Doux Naturels" stammer dog først fra det 13. årh., hvor det siges, at en spansk læge fandt på at tilsætte brændevin til sin søde vin i slutningen af gæringen. På denne måde opdagede han, at man kunne beholde vinens sødme, når kun en del af sukkeret blev omdannet til alkohol.

Senere, i det 16. århundrede, blev paven i Avignon så begejstret for den søde vin, at han lod tilplante 70 ha. med Muscat-vinstokke på bakkerne i Beaumes-de-Venise for at sikre sine forsyninger. Det var først i det 17. årh., da man importerede en nyere Muscat-druesort (Muscat à Petits Grains), at Beaumes-de-Venise fik sin opblomstring. I dag bliver Muscat de Beaumes-de-Venise AOC-vine stadig lavet på Muscat à Petits Grains Blanc og Noir-drue, som håndplukkes, når de er optimalt modne og har et sukkerindhold på min. 252 g./liter. Vinene skal være på min. 15% i alkohol og indeholde min. 100 g./l. restsukker. Farven kan være strågul, rosé til purpurrod, hvor den røde Muscat Noir er den, som giver farve. AOC-distriktet dækker 305 ha.

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 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 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

Muscat de Beaumes de Venise "Le Chant des Griolles" (Griolles' sang) er opkaldt efter en art store hvepse, som er så glade for søde muscat-drue (lige som vildsvinene!), at de ligefrem ofte laver deres bo i jorden mellem vinstokkene. Deres summen bliver her betragtet som sang! Vinen er lavet på druesorten Muscat de Frontignan (også kaldt Muscat à Petits Grains) som i dette tilfælde kommer fra vinstokke som er 35 år gamle. Druerne bliver presset efterhånden som de ankommer til kælderen og bliver tilsat neutral brændevin i slutfasen af gæringen. Derefter bliver vinen lagret i min. 1 år på rustfrie ståltanke.

Muscat de Beaumes de Venise har en flot, blank, lysgylden farve. I duften finder man nuancer af hvid fersken, kvæde og eksotiske frugter. Smagen er let og frisk, med toner af syltede citrusfrugter, honning og akacieblomst. Vine fra Beaumes-de-Venise bruges klassisk som aperitif, men de er også fortrinlige til desserter med f.eks. melon. frugt eller hvid chokolade. Muscat de Beaumes-de-Venise bør serveres afkølet, men ikke iskold. En temperatur på ca. 8° anbefales.



VINOBLE