



DOMAINES

PAUL JABOULET AÎNÉ

MAISON FONDÉE EN 1834

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 10% Mourvedre, 10% Syrah, 80%

Grenache

Lagring: 12 mdr. på store træfade

Alkohol: 14.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 02742211935



2019 CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES

Plan de Dieu, Paul Jaboulet Aîné

Distriktet

Vinene fra Rhône-dalen har i de seneste år oplevet en sand opblomstring, som helt klart skyldes nogle seriøse producenters forståelse for, at det bedste våben i den globale konkurrence er kvalitet. Gunstige klimatiske forhold samt større brug af de bedste druesorter som Grenache, Cinsault og især Syrah er nogle af de faktorer, som har været med til at gøre vinene fra Rhône mere populære. Det er samtidig et område, som endnu ikke har været udsat for de store prisstigninger, som man fx har set i Bordeaux og Bourgogne.

Côtes du Rhône AOC/AOP (grundlagt i 1937) dækker formelt hele Rhône-regionen, men det er især i den sydlige del, at man finder "almindelige" Côtes du Rhône vine - bl.a. i udkanten af områder som Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Vacqueyras samt på den vestlige side af Rhônefloden. Côtes du Rhône AOC/AOP omfatter 171 kommuner (i alt ca. 30.000 ha. vinmarker) fordelt på 6 forskellige départements (Ardèche, Drôme, Gard, Loire, Rhône og Vaucluse), og den store geografiske spredning samt ikke mindre end 23 tilladte druesorter, kan ikke undgå at betyde stor diversitet i vinenes stil og kvalitet. Côtes du Rhône AOC/AOP producerer 86% rødvine, 8% rosévine og 6% hvidvine.

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

Vinen er en Côtes-du-Rhône Villages fra en af de klart bedre områder i appellationen, "Plan de Dieu". Her er der blevet dyrket vin siden middelalderen af først tempelridderne, munke og andre klerikale. Dette gav området navnet Plan de Dieu (Guds slette). Vinen er lavet på Grenache (80%), og lige dele Syrah og Mourvèdre druer, som kommer fra en 6 ha. stor vinmark, hvor vinstokkene er 50 år gamle. Udbyttet er holdt nede på ca. 25 hl./ha. Vinen er gæret på ståltanke, og bliver derefter modnet i et år på store franske træfade.

Vinen har en levende, rubinrød til violet farve. I duften finder man modne, ekspressive elementer af moden frugt, solbærligør og lakrids og sydfranske krydderurter som Rosmarin, timian og lavendler (Garrigue). I smagen finder man mange af de samme elementer og en behagelig sødme, der er nærværende uden at være påtrængende, også i finishen. På mange måder smager den som en god Châteauneuf-du-Pape - den har de samme druer og samme varme klima.

Server den til lam, kalv og til hvidskimmeloste. Den vil også være god til and og flæsketeg. Den giver meget fra sig i sin ungdom, men kan også nydes i op mod 5-6 år fra høståret.



VINOBLE