DOMAINES
PAUL JABOULET AÎNÉ
MAISON FONDÉE EN 1834

# 2019 HERMITAGE ROUGE ØKO

## La Maison Bleue, Paul Jaboulet Ainé

**FAKTA**
Rødvin
Drue(r): 100% Syrah
Lagring: 15-18 mnd. på fade (20% nye).
Alkohol: 15.5%
Syreindhold: 3,58 g/L
Restsukker: 0,7 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 02743011935
Anbefales til:

**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 blommer, 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 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 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 Rhônedal 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**
"La Maison Bleue" (tidligere "La Petite Chapelle") blev første gang produceret i 2015. Navneændringen er foretaget for at øge fokusset 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.

VINOBLE