



DOMAINES

PAUL JABOULET AÎNÉ

MAISON FONDÉE EN 1834

## FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Syrah

Lagring: 12 mdr. på træfade (20% nye).

Alkohol: 15.0%

Syreindhold: 3,14 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 02741211935

Anbefales til:



## 2019 SAINT JOSEPH ØKO

### La Croix des Vignes, Paul Jaboulet

#### Distriktet

Saint-Joseph-distriktet (1.382 ha.) ligger på Rhône-flodens højre side i Ardèche departementet i et 50 km. langt distrikt mellem byerne Chavanay og Guilherand. Fra toppen af Saint-Josephs stejle bjergskråninger, som vender mod Hermitage, har man en fantastisk udsigt mod Mont Pilat, Gorges du Doux, Vecors og Mont Ventoux. Jordbunden består af lette lag af skifer, gneiss ved overfladen og mere hårde granitlag i undergrunden. Området nyder godt af et tempereret fastlandsklima med varme og tørre somre og regelmæssig regn på de andre årstider. De fleste vinmarker vender mod syd og sydvest.

Da der var franske konger til, nød de godt af vinene fra Saint-Joseph, og mange poeter har i beruselse af kvaliteten besunget deres elegance. Rødvinene fra Saint-Joseph (86% af produktionen) er udelukkende lavet på druetyperne Syrah, mens de hvide (14% af prod.) laves på Marsanne og Roussanne. Rødvinene er som regel delikate, og de har ofte fordel af nogle års lagring. De få hvidvine, som hæver sig over gennemsnittet, er lidt i Hermitage stil men bør som regel drikkes tidligere end storebroren, mens de stadig har deres friskhed og charme i behold.

#### 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 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 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 Rhône 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

Domaine de la Croix des Vignes består af 1,5 ha. vinmarker i hjertet af den historiske del af Saint-Joseph, lige ovenfor landsbyerne Mauves og Tourmon sur Rhône. Parcellerne vender mod syd og jordbunden er meget klassisk for området, med smuldrent granit i overfladen og ren klippe i undergrunden. Vinstokkene er mellem 10 og 30 år gamle og giver maks. 25 hl./ha.

Saint-Joseph Domaine de la Croix des Vignes er lavet 100 % på Syrah-druer som er håndplukket og transporteres til kælderen i små kasser af 25 kg. for at undgå oxydering. Vinen er gæret på temperaturregulerede rustfrie ståltonke og gennemgår derefter en malolaktisk gæring og en modning i 12 måneder på træfad, hvoraf de 20% er nye.

Vinen har en tæt, mørkerød farve med lilla skær. Duften er elegant og aromatisk med komplekse toner af mørke bær (solbær og mørke moreller). I smagen afslører vinen en flot mineralitet, bag komplekse toner af modne frugter. Den slutter meget delikate og med god tannin. Server den til and, lam, vildt (gerne med tyttebær eller ribs) og okse.



VINOBLE