

Vinoplevelser

Chateauneuf-du-Pape, 3/4 ltr.

Clos st. Jean, AOP



Da vi første gang stiftede bekendtskab med Clos de St. Jean, var ejendommen primært kendt for at lave meget traditionel vin, som man havde en tendens til at opbevare lige længe nok på de store foudres af slovensk eg, hvorved frugten ofte tørrede ud. Denne vinstil ændrede sig, da Pascal og Vincent Maurels far døde i 2001, og sønnerne overtog den daglige ledelse af det 43 ha store domaine. Det første, de to brødre gjorde, var at hyre den kendte ønolog, Philippe Cambie, som konsulterende rådgiver.

Men - det blev en hård start for de to brødre. En ren syndflod af regn ødelagde høsten 2002, så de var tvunget til at sælge al deres vin til negocianter uden at aftappe så meget som én flaske under domainets navn. Ganske anderledes blev det heldigvis i 2003, hvor brødrene modstod fristelsen - på trods af det meget varme vejr - til at høste tidligt, hvilket medførte, at deres druer modnede helt perfekt uden det mindste tegn på at være overmodne.

Den færdige vin illustrerede perfekt, hvad man kan opnå med nogle af de bedste vinmarker, der alle er beliggende på det berømte Le Crau i hjertet af Châteauneuf-du-Pape, når man samtidig har en erfaren mand som Philippe Cambie på sidelinjen.

Domainets "basis-Châteauneuf" er altid et fantastisk køb til prisen. Druerne kommer fra vinmarker, der kvalitetsmæssigt er på højde med de marker, som mange af domainets kollegaer høster deres prestigecuvée fra.

Endvidere lægges der samme energi i denne vin som i de to prestigevine, da både Cambie og de to Maurel-brødre insisterer på, at deres to prestigevine aldrig må laves på bekostning af basis Châteauneuf'en .

Leverandør
Clos st. Jean

Land
Frankrig

Område
Rhône

Underområde
Châteauneuf-du-Pape

Type/Farve
Rødvin

Druer
75% Grenache Noir
15% Syrah
4% Mourvèdre
3% Cinsault
3% Øvrige

Dyrkning
Traditionel

Riedel glas
Syrah

Serveringsforslag
Mørkt kød

Vinifikation
Traditionel, hvor Grenache lagres på store foudres og de resterende druer på små 228 liters Bourgognefade.

Smagekommentarer
Duften har toner af ristede kaffebønner, creme de cassis, kirsebær, figner og brombær. Smagen har en vis sødme, som dog understøttes af dens store koncentration og fede modne tanniner. Et scoop til prisen.

Alkohol
16,00%

Protype
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN