

Yannick Alléno & Michel Chapoutier, Côtes du Rhône

Rhône

Côtes-du-Rhône's vinmarker følger Rhône-floden fra Vienne i nord til Avignon i syd, en næsten 200 km lang strækning. Rhône er især et rødvinsområde, og det er vigtigt at skelne mellem nord, hvor Syrah-druen er den fremtrædende, og syd hvor Grenache er mest udbredt. Côtes-du-Rhône's hvidvine er bestemt også værd at stifte bekendtskab med. De laves i nord på druerne Rousanne, Marsanne og Viognier og i syd især på Grenache Blanc, Clairette og Bourboulenc.

Y/M - Yannick Alléno/Michel Chapoutier

Michel Chapoutier har siden overtagelsen af familieejendommen i det nordlige Rhône i slutningen af 1980'ere, formået at skabe et af verdens stærkeste og mest beundrede brands, hvilket skyldes hans konstante insisteren på kvalitet, godt hjulpet på vej af biodynamiske praksisser. Drinks International's kåring af Chapoutier som Frankrigs mest beundrede brand i 2013, 2014 og 2016, kombineret med det faktum, at Chapoutier er den producent i hele Rhône, der har modtaget flest 100-point ratings hos Robert Parker, vidner om at huset er i en klasse ganske for sig selv. Yannick Alléno, den begavede trestjernede kok, der er kendt for sin perfektionisme og excellente kombination af tradition og modernisme, og ikke at forglemme et væld af franske top-restauranter – der med tiden har forgrenet sig til både Dubai, Peking og Taiwan, mødtes i 2010 med Michel Chapoutier. Formålet var i fællesskab at skabe vine fra det nordlige Rhône, med fast forankring i terroir-begrebet, men ikke mindst med et gastronomisk samspil for øje. Y/M er nu en realitet, og vi har valgt at hjemtage tre indsmigrende varianter – alle er fremstillet på Syrah-druen og alle med mangfoldige anvendelsesmuligheder.

Vinen

Yannick Alléno og Michel Chapoutiers Côtes du Rhône er en enkeltmarksvin overvejende fremstillet på Syrah-druen, dyrket mellem Avignon og Pont du Gard, på terrasser med småsten, sand og jernoxidholdig mergel. Vinen lagrer 12 måneder i cementtanke inden aftapning på flaske. Michel Chapoutier giver vinen følgende ord med på vejen: "Kraftig bouquet med rød frugt og Provencekrydderier. Smagen er aromatisk, kraftfuld og finesserig med en tannin der leder frem mod en næsten eksplosiv finish. Jeg elsker vinens exceptionelle finish og lakridspåmindelser."

Yannick Alléno anbefaler kyllingefrikassé med artiskokker og kartofler til Y/M Côtes du Rhône.

Vinifikation:	Lagring i 12 måneder i cementtanke.
Smagenoter:	Kraftig bouquet med rød frugt og Provencekrydderier. Smagen er aromatisk, kraftfuld og finesserig med en tannin der leder frem mod en næsten eksplosiv finish.
Anbefales til:	Lyst fjerkræ, Lam, Mørkt fjerkræ, Kalv, Grill og barbecue



Fakta

Årgang	2017
Varenr.:	1018410
Område:	Frankrig, Rhône Rhône
Drue:	Syrah
Alkohol:	14.5 %
Potentiale:	Op til fire år fra høsttidspunktet.
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.alleno-chapoutier.com