

Yannick Alléno & Michel Chapoutier, Crozes-Hermitage - Guer-Van, Rhône Nord

Rhône

Côtes-du-Rhône 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 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 insistens 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

Crozes-Hermitage ligger ved den østlige bred af den snoede Rhône-flod, nord for byen Tournon. Yannick Alléno og Michael Chapoutiers Crozes-Hermitage er udelukkende fremstillet på håndplukkede Syrah-druer, dyrket på højtliggende terrasser, med jordbunde bestående af alluviale sedimenter og småsten. Vinen lagrer i brugte egefade. Om Y/M Crozes-Hermitage siger Michel Chapoutier: "Denne smukke rubinrøde Crozes-Hermitage afslører i næsten noter af sorte frugter, krydderier og peber. Den fremstår frisk med fløjlsbløde tanniner som interagerer flot med noter af lakrids og sorte frugter. Til denne vin anbefaler Yannick Alléno retter med svinekød.

Vinifikation:	Lagrer i brugte egefade.
Smagenoter:	Vinen fremstår frisk med fløjlsbløde tanniner som interagerer flot med noter af lakrids og sorte frugter.
Anbefales til:	Lam, Kalv, Vildt, Okse, Gris



Fakta

Årgang	2015
Varenr.:	1009350
Område:	Frankrig, Rhône Nord
Druer:	Syrah
Alkohol:	13.5 %
Potentiale:	Op til seks år fra høsttidspunktet.
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.alleno-chapoutier.com