

Yannick Alléno & Michel Chapoutier, Saint-Joseph Rouge - Croix de Chabot, 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

Saint-Joseph er det nordlige Rhône næststørste appellation. I arealmæssig henseende kun overgået af Crozes-Hermitage, og med en placering på den venstre bred af floden. I modsætning til jordbundsforholdene på højre bred, er det granit og granitholdig sand der er den dominerende bestanddel her. Yannick Alléno og Michel Chapoutiers Saint-Joseph kommer fra den syd-østvendte enkeltmark La Croix de Chabot, hvor de fritstående Syrah-vinstokke har en gennemsnitsalder på 30 år.

Vinifikationen er traditionel og løber over tre uger. Lagringen sker i cementtanke for at bevare vinens mineralske udtryk bedst muligt. Michel Chapoutier beskriver vinen på følgende måde: "Denne Saint-Joseph er nuanceret og kompleks. Mørke bær og mineralske noter. Fyldig og kraftfuld, med en afbalancerende friskhed. Behagelig, med lang eftersmag." Til denne vin anbefaler Yannick Alléno parisisk pie med due og foie gras, men mindre vil sikkert også kunne gøre det.

Vinifikation:	Lagring i 12 måneder i cementtanke.
Smagenoter:	Nuanceret og kompleks. Mørke bær og mineralske noter. Fyldig og kraftfuld, med en afbalancerende friskhed. Behagelig, med lang eftersmag.
Anbefales til:	Lam, Mørkt fjerkræ, Kalv, Vildt, Okse, Grill og barbecue, Foie Gras



Fakta

Årgang	2016
Varenr.:	1018826
Område:	Frankrig, Rhône Rhône
Druer:	Syrah
Alkohol:	13 %
Potentiale:	Op til seks år fra høsttidspunktet.
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.alleno-chapoutier.com