

Fyra nya Hermitage-viner från Jaboulet - först ut Hermitage La Chapelle 2012 Magnum

Efter att under några år under 1990-talet och det tidiga 2000-talet ha varit nere i en liten svacka är nu Domaine Paul Jaboulet tillbaka på riktigt igen. Förklaringen till detta är de nya ägarna sedan 2006 - den schweiziska familjen Frey. Med sin erfarenhet från toppegendomarna de äger i både Bordeaux och Champagne och med den unga, dynamiska vinmakaren Caroline Frey i spetsen har de lyft Domaine Paul Jaboulet några snäpp. **Vitt vin Nr 92134 Hermitage le Chevalier Stérimberg 2012: 395 kr (24 april) 360 fl.** Le Chevalier Stérimberg är en klassisk vit Hermitage, gjord på 65% marsanne och 35% roussanne från 35 år gamla vinstockar. Vinet är jäst på ekfat där det även fått genomgå malolaktisk jäsning, och är sedan lagrat på jästfällningen på faten i tio månader för maximal komplexitet. Jaboulet rekommenderar lagring i 6 till 35 år. **Rött vin Nr 90544 Domaine de Thalabert Crozes-Hermitage 2012: 199 kr (10 april) 3 600 fl.** Domaine de Thalabert är med sina 40 hektar en av de största egendomarna i Crozes-Hermitage, och har ägts av Domaine Jaboulet sedan starten 1834. Vingården är täckt av stenar som behåller dagens värme och fördelar ut den på natten för perfekt mognad. Vinstockarna är 40 till 60 år och vinet produceras på traditionellt sätt, med lagring på ekfat i tolv månader. Jaboulet rekommenderar lagring i 8 till 20 år. **Nr 91280 Hermitage La Petite Chapelle 2012: 495 kr (24 april) 240 fl.** Hermitage La Petite Chapelle är ett av Jaboulets mest omtalade viner på senare år, inte minst för att det rent av utmanar sin förnäma storasyster. Vinet är in i minsta detalj handgjort och handplockat från mycket gamla syrah-stockar. Det lagras upp till 18 månader före buteljeringen. Jaboulet rekommenderar lagring upp till 20 år. **Nr 92612 Hermitage La Chapelle 2012: 1 299 kr (10 april) 84 fl. Nr 92612-06 Hermitage La Chapelle 2012 Magnum: 2 750 kr (9 april) 6 fl.** **OBS Webläpp på systembolaget.se** La Chapelle Jaboulets mest kända vin, och en av Rhône-dalens ikoner. Gjort på syrah från vinstockar med en ålder på 40 till 60 år och skördeuttag på endast 10-18 hl/ha. Urvalet av druvorna är mycket rigoröst, likväl som vilka viner som skall ingå i den slutliga blandningen. La Chapelle är lagrat 16 månader på ekfat. Jaboulet rekommenderar lagring i 15 till 25 år.