

M.Chapoutier Selección Parcelaires 2016

Den 28.e november släpps årets upplaga utav Selección Parcelaires från M.Chapoutier på Systembolagets webblansering. Selección Parcelaires är samlingsnamnet på familjens toppviner och inkluderar några av världens absolut bästa Syrahviner. Som vanligt handlar det om väldigt limiterade kvantiteter. Förra året tog vinerna slut väldigt fort så nytt för i år är att även Le Méal Blanc, De l'Orée Blanc, La Mordorée Rouge och Les Varonnieres finns med i lanseringen.



Chapoutier

M.Chapoutiers historia sträcker sig från 1808 då familjen slog sig ner i Tain l'Hermitage. Under åren som följde förvärvade familjen några av regionens främsta vingårdar och M.Chapoutier etablerade sig som en av de största markägarna i Hermitage. M:et i namnet är en familjetradition, alla barn i släkten har ett namn som börjar på bokstaven M. Dagens ägare är Michel vars far heter Max. Idag anses M.Chapoutier vara en av världens främsta vintillverkare. Man har strax över 400 hektar vinodlingar i bland annat Banyuls, Roussillon, Coteaux d'Aix och i Australien. Samtliga odlas helt enligt biodynamiska principer. Årgången 2016 är högt eftertraktad och ser ut att lova mycket för framtiden. Vinerna reflekterar som vanligt sin terroir på ett så elegant och orört sätt som möjligt. Lång maceration och höga jästemperaturer ihop med både ekologisk och biodynamisk odling ger vinerna möjlighet att uttrycka sitt ursprung.

Webblansering 28.e november

Ermitage Le Méal Blanc 2016 Art.nr 90680 1749kr (6 flaskor)

Gjort på druvan Marsanne från vinstockar över 50 år gamla vilket garanterar lågt skördeuttag med hög kvalitet.

Ermitage Le Méal Rouge 2016 Art.nr 95956 1799kr (18 flaskor)

Producerat på 100% Syrah från Méal sluttningarna bestående av lera och 'shingles', vinstockarna är över 50 år gamla.

Ermitage Le Pavillon Rouge 2016 Art.nr 90514 2599kr (30 flaskor)

100% Syrah handplockade från en yta om ca 4ha med vinstockar som har en genomsnittsålder på 65år.

Ermitage L'Ermite Rouge 2016 Art.nr 95933 2999kr (18 flaskor)

100% Syrah handplockade väldigt sent för maximal koncentration och mognad. Jordmånen består av mycket speciella granitarter och just denna vingård har varit biodynamiskt odlad sedan 1991.

Ermitage L'Ermite Blanc 2016 Art.nr 90590 4399kr (6 flaskor)

På toppen av hermitagekullen kallad just "Ermite" plockas druvorna (100% marsanne) till detta vin. Vinet jäser långsamt på ekfat i 18-20 grader och lagras sedan på sin jästfällning i 10-12 månader.

Ermitage De l'Orée Blanc 2016 Art.nr 90663 1799kr (18 flaskor)

Ett komplext vin lagrat på både ekfat och cementtankar i 10-12 månader, 100% marsanne från vinstockar på 60-70 år gamla.

Crozes-Hermitage Les Varonnieres Rouge 2016 Art.nr 90588 449kr (24 flaskor)

Druvor tagna från de äldsta vinstockarna man kunde hitta på sina ägor i Crozes-Hermitage (60år gamla).

100% Syrah lagrat på ekfat i 14-18månader.

Côte-Rôtie La Mordorée Rouge 2016 Art.nr 95926 999kr (30 flaskor)

100% Syrah lagrat på 225L ekfat i 14-18 månader. Vinstockarnas genomsnittsålder är 60 år och ger hög koncentration och mognad.

Saint-Joseph Les Granits Rouge 2016 Art.nr 90543 549kr (60 flaskor)

Marsanne (100%) plockade från de äldsta vinstockarna i Saint-Joseph. 8-10 månaders lagring på jästfällningen.

Tillfälliga partier 6.e december

Châteauneuf-du-Pape Barbe Rac Rouge 2016 Art.nr 91283 699 kr (132 flaskor)

100% Grenache från otroliga 90 år gamla vinstockar. Vinet lagras på cementtankar i 16 månader för att ge ett så rent uttryck som möjligt.