



Crozes Hermitage, Silène 2021

Producent: J.-L. Chave Selection
Område: Rhône
Land: Frankrig
Alkohol: 13,0
Drue: Syrah

Silène er en elegant, mineralsk og knivskarp Crozes Hermitage skabt fra granitholdige marker af mesteren Jean-Louis Chave, hvor en andel af druerne ikke kommer fra Chaves egne marker.

Det er vinen, som i årgang 2018 blev belønnet med 93 point af selveste Vinous, 92 point af WineSpectator og desuden fik en anbefaling med på vejen fra Vinexpressen, hvor Rolf Madsen blandt andet skrev: "Nammenams den smager godt. Anbefalet!"

2019-eren fulgte flot op og fik hele 93 point af WineSpectator, hvorfor den alt for hurtigt blev udsolgt.

Tilsvarende historie gentog sig nærmest med årgang 2020, hvorfor vi med glæde kan præsentere årgang 2021!

Chave har de seneste år købt flere marker op i området, hvorfor andelen af druer fra "egne" marker har været stigende i de seneste årgange.

Med denne årgang 2021 er indholdet nu over 60%.

Vinen kommer fra op til 25 år gamle vinstokke fra forskellige granitholdige vinmarker ved Larnage og Gervans i Crozes Hermitage. Dette giver en mere struktureret, fokuseret og ikke mindst lagringsværdig udgave af en Crozes Hermitage i forhold til de mere typiske udgaver, som kommer fra jorde i dalen med et større indhold af alluviale sten.

Al høst og den efterfølgende selektering foregår ved håndkraft. Naturlig gæring, som typisk er med en andel hele klaser på en kombination af tonnaux og stål, hvorefter vinen lagrer 15-18



måneder på barriques.

Vinbeskrivelse:

Silène 2021 er en superb udgave af en terroirtro Crozes-Hermitage, som bare leverer god Nord-Rhône for skillingen.

Vinen nærmest oser med intense aromaer af modne kirsebær, hindbær, "slagterbutik", våde sten og diskrete pebertoner, mens den med sin middelkoncentrerede, elegante frugt og sprællende syre viser både "saft og kraft" i munden.

Eftersmagen er lang og understreger med sin faste tanninrygrad en seriøs Crozes-Hermitage, der både har kant, fokus og (ikke mindst) lagringspotentiale.

Druesammensætning:

Syrah

Beskrivelse af producenten

Domaine Jean-Louis Chave har gennem århundreder været et kendt navn ikke blot i Rhônedalen, men i hele verden. Dette domaine er gået i arv fra far til søn siden 1481, og det drives i dag af Jean-Louis, der har overtaget det efter sin far Gerard, som stadig er med på sidelinjen. De er kendte for de flotte Hermitage-vine, som findes på de ypperste restauranter over hele verden.

Domainet, der ligger på hovedgaden i den lille by Mauves syd for Tournon, er så uanseligt, at man nemt kører forbi. Der er så stor efterspørgsel på Hermitage-vinene, at de sælges på allokation, men da det ikke er muligt at øge produktionen af disse, har Jean-Louis dannet J.-L. Chave Selection. Projektet Mon Coeur startede med første årgang 1998 ud fra den simple idé at udvælge nogle domainer fra den store appellation Côtes du Rhône, som arbejdede ud fra de samme værdier, som Jean-Louis ønsker for at lave sin vin.

Domainerne ligger i Visan, Buisson, Vinsobres og Estézargues fra steder, der har det bedste terroir for netop de druer, som skal komplementere hinanden i den færdige vin. Druerne vinificeres på de respektive domainer og lagringen fortsætter i Mauves, hvor de forskellige domainers vin holdes separat i enten store egefade eller cementtanke i 12-18 måneder for netop at kunne foretage blandingen uden at ofre de enkelte cuvées forskellighed.



Hør podcast om Jean-Louis Chave og Hermitage-området her

Kontaktinformation

37 Avenue du Saint-Joseph

07300 Mauves

Frankrig

<http://hermite.fr/domaine-jean-louis-chave>