



Côtes du Rhône Villages, Plan de Dieu 2021

Producent: Clos St. Antonin
Område: Rhône
Land: Frankrig
Alkohol: 15,0
Drue: Grenache, Mourvedre, Syrah

Clos St. Antonin er skabt af familien Sabon, som står bag nogle af de bedste Châteauneuf-du-Pape-vine. Nemlig vinene fra [Domaine de la Janasse](#), som år efter år topanmeldes af de internationale vinanmeldere.

Fra domænets 15 ha vinmarker, hvor enkelte af disse er overtaget fra Domaine de la Janasse, dyrkes der her fra gamle vinstokke på Grenache, Syrah og Mourvèdre. Den resterende del kommer fra selve opkøbet af vingården Clos St. Antonin, som familien Sabon blev ejere af i 2014.

Plan de Dieu er lavet fra vinmarker bag den nyligt købte St. Antonin-gård på den sydlige del af Plan de Dieu mellem Vacqueyras og Cairanne - tæt ved grænsen til Châteauneuf-du-Pape. Her består jordbunden af en stor andel af ler og silt.

Al høst foregår ved håndkraft med en efterfølgende nænsom sortering af druerne. Mosten er macereret i 25 dage med daglig overpumpning og pigeage, hvorefter den fadlagres i 12 måneder. Grenache lagres på foudre, mens Syrah og Mourvèdre lagres på demi-muids.

Vinbeskrivelse:

Clos St. Antonins "Plan de Dieu" er en koncentreret og terroirtro Rhône-vin.

Vinen står mørk-rød i glasset med osende aromaer af modne hindbær, kirsebær, lakrids, skovbund og krydderier.

I munden folder frugten sig dybt og maskulint ud, mens den legende syre og velintegrerede tannin balancerer helhedsindtrykket yndefuldt.



En dyb og lagfyldt Côtes du Rhône Villages, som kan nydes nu - men som uden tvivl vil have godt af nogle års lagring.

Druesammensætning:

50% Grenache

25% Syrah

25% Mourvèdre

Jeb Dunnuck: **90 point**

Robert Parker's Wine Advocate: **91 point**

James Suckling: **91 point**

Beskrivelse af producenten

Clos St. Antonin er en ny og spændende Châteauneuf-du-Pape-producent beliggende i Jonquièrre ikke langt fra Orange i den sydlige del af Rhône. Selvom Clos St. Antonin er et helt nyt navn på Châteauneuf-du-Pape-scenen, ligger der en stor del erfaring bag vingården.

Den har nemlig samme ejere som det kendte Châteauneuf-du-Pape-hus Domaine de la Janasse. Vinmarkerne dyrkes på tilsvarende vis med størst mulig respekt for miljøet og med brug af produktionsmetoder, der afspejler jordens karakteristika og mikroklima, så vinene på bedste vis kan afspejle det unikke terroir. Der praktiseres økologisk vindyrkning (dog uden at være certificeret) og en traditionel form for vinificering. Det betyder al høst ved håndkraft, ingen brug af sprøjtemidler, typisk inkludering af hele klaser i gæringen og gæring samt lagring på beton og neutrale fade.

Familien Sabon dyrker her 15 ha vinmarker, som de købte i 2014. Kun to af disse indgår i domænets Châteauneuf-du-Pape og er vinmarker fra selveste La Crau og Font de Loup, som er overtaget fra Janasse. Clos St. Antonin Châteauneuf-du-Pape viste sig allerede fra starten med debutårgang 2015 som et brag af en vin, som anmelderne stor-roste:

... it has a Cuvee Chaupin-like elegance, as well as beautiful notes of kirsch, blackberries, forest floor and garrigue. As with all of the 2015s from Janasse, it has a Pinot Noir-like texture and vibrancy. 91-93 point
- Robert Parkers Wine Advocate



Foruden Châteauneuf-du-Pape produceres der også Côtes du Rhône og Côtes du Rhône Villages, fra Plan de Dieu. Begge Côtes du Rhône-vine er på virkeligt højt niveau.

Stilen i vinene fra Clos St. Antonin er en anelse mere feminine, rødfrugtede og stringente end tilfældet er med Janasse.

CLOS ST ANTONIN

Aimé, Christophe et Isabelle SABON

27 Chemin du Moulin - 84350 COURTHEZON

Tél : 04.90.70.86.29 - Fax : 04.90.70.75.93