



Châteauneuf-du-Pape, Tradition, magnum 2021

Producent: Domaine de la Janasse
Område: Rhône
Land: Frankrig
Alkohol: 14,5
Drue: Grenache, Syrah

Janasse Châteauneuf-du-Pape, Tradition kommer fra vinstokke plantet i den nordlige del af Châteauneuf-du-Pape. Heriblandt 65% fra gamle Grenache-vinstokke, hvor en stor andel af disse har oprindelse på den kendte mark, La Crau.

Vinmarkerne dyrkes uden brug af hverken pesticider og insekticider med et høstudbytte på ca. 25/30 hl/ha.

Som det er tilfældet med Chaupin og Vieilles Vignes er denne årgang 2021 også mere traditionel i stilen end før i tiden. Startende med årgang 2015, hvor man begyndte at inkludere en større andel af hele drueklaser i gæringen.

Derudover er macerationstiden forlænget til 3-4 uger, hvilket generelt har gjort vinene mere elegante og rødfrugtede.

Vinen er lagret på en kombination af 80% foudres og 20% barrique, hvoraf 1/3 af sidstnævnte er nye.

Vinbeskrivelse:

Châteauneuf-du-Pape, Tradition står med en mørk-rød farve og en tæt pakket næse med modne kirsebær, hindbær, roser, garrigue og peber.

I smagen ruller den lagfyldte og modne frugt blødt over tungen, mens den mundvandsdrivende syre og velsmurte, bløde tanniner skaber balance og fokus.

En imponerende "basis-Châteauneuf-du-Pape", der præsterer fremragende nu, men som også sagtens kan gemmes i 5-10 år.

Druesammensætning:



70% Grenache
Mourvèdre
Syrah

Decanter: **93 point**
Vinous: **92 point**
Jeb Dunnock: **91 point**

Beskrivelse af producenten

Et familieføretagende med stærke holdninger til den vin, de producerer, og en placering blandt de 10 bedste i Châteauneuf-distriktet. Det er i korte træk historien om Domaine de la Janasse, der startede i 1967, hvor Aimé Sabon overtog både sine forældres og svigerforældres vinmarker i Courthezon.

I 1973 dannede han Domaine de la Janasse efter navnet på familiens gård, der dengang rådede over 15 hektar jord. Arealet er siden udvidet via opkøb til nu mere end 90 hektar - i alt fordelt på Châteauneuf-du-Pape, Côtes du Rhône Villages og Côtes du Rhône.

Familien er afgørende for firmaet. Efter færdiggjort vinuddannelse overtog sønnen Christophe nemlig ansvaret for vinfremstillingen i 1991, og siden 2001 har søsteren, Isabelle, der også er uddannet ønolog, ligeledes taget del i driften.

Kombinationen af vin og familie fungerer så godt, at domainets vine i dag regnes blandt de bedste i området, og alle deres vine får altid flot omtale i den internationale vinpresse.

Målet er til stadighed at producere den bedst mulige vin, og den visionære drivkraft bag Domaine de la Janasse er en udtalt respekt for jorden og miljøet med anvendelse af så få kemiske produkter som muligt, nøje vedligeholdelse af vinmarkerne og en produktionsproces, der afspejler jordens karakteristika og mikroklima.

En vision, der kan smages direkte i vinene.

Kontaktinformation
27 Chemin du Moulin
84350 Courthezon
Frankrig
www.lajanasse.com