



Châteauneuf-du-Pape, Chaupin, magnum 2021

Producent: Domaine de la Janasse
Område: Rhône
Land: Frankrig
Alkohol: 15,0
Drue: Grenache

Janasse, Chaupin er en lidt atypisk Châteauneuf-du-Pape ment på den måde, at den udelukkende er frembragt fra ekstremt gamle Grenache-vinstokke plantet på sandrige jorder i den nordlige og mest kølige del af Châteauneuf-du-Pape på Chaupin lieu-dit. Derudover en lille andel af Grenache fra "La Crau" og "La Janasse".

Her produceres der afhængigt af årgangen 12.000-16.000 flasker fra ca. 7 ha vinmarker, hvor de ældste vinstokke er plantet helt tilbage i 1912!

Stilen mod mere traditionelle tider hos Janasse startede med årgang 2015, hvor familien Sabon begyndte at inkludere en større del af klaserne i gæringen og forlængede macerationstiden fra 22 til 26 dage. Derudover lagres størstedelen af vinen på store foudres af ældre dato og 1/3 på 600 l fade (demi-muids).

Vinbeskrivelse:

Vinen osrer på indbydende og intens vis af mørke kirsebær, brombær, røde blomster, garrigue, lakrids, te og underliggende mineralitet.

I smagen har Chaupin både saft, kraft og mineralitet, så den både favner koncentrationen og balancen.

Som altid en imponerende og langlevende Châteauneuf-du-Pape, som præsterer på tårnhøjt niveau.

Druesammensætning:

100% Grenache

96 point



Decanter:

Vinous: **94 point**

Jeb Dunnuck: **94 point**

James Suckling: **94 point**

Wine Spectator: **93 point**

Robert Parker's Wine Advocate: **92 point**

Beskrivelse af producenten

Et familieforetagende 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