



Côtes du Rhône, Jules Rochebonne 2021

Producent: La Bastide Saint Dominique
Område: Rhône
Land: Frankrig
Alkohol: 14,5
Drue: Syrah, Grenache

Lige på den nordlige grænse ved Châteauneuf-du-Pape ligger markerne "Champovin", "Bois Lauzon" og "Coudoulet", som lægger jord til denne atypiske Syrah-dominerede Rhône-vin, der er opkaldt efter Eric Bonnets oldefar, og som år efter år præsterer på tårnhøjt niveau:

91 POINT | James Suckling (2020)
'They make quite a statement'

92 POINT | Flaskehalsen (2020)
'En lækker, blød og frugtig vin'

★★★★★ | SmagPåVin (2019)
'Jules Rochebonne er en af mine 'all time' favoritvine fra det sydlige Rhône'

90 POINT | Flaskehalsen (2019)
★★★★★ | SmagPåVin (2017)
92 POINT | Wine Enthusiast (2017)

★★★★★ | SmagPåVin (2016)
'En intens og kraftfuld vin, der smager af langt mere fornemme appellationer'

90 POINT | Vinhulen (2016)
TESTVINDER | Politiken (2015)

★★★★★ | Ekstra Bladet (2015)
'Saftig og vellavet Rhône-vin, man bare får lyst til at drikke'

88-90 POINT | Robert Parker WA (2015)
'En seriøs Côtes du Rhône, der nemt kan forveksles med en Châteauneuf-du-Pape'



91 POINT | Robert Parker WA (2012)

'Smager, som om den koster 2-3 gange så meget'

91 POINT | Robert Parker WA (2007)

'Smager mere som en Châteauneuf-du-Pape'

Vinen dyrkes efter økologiske principper fra 15-35 år gamle vinstokke. Efter den manuelle høst og selektering afstilles de udvalgte druer og vinificeres i temperaturkontrollerede ståltanke ved maks. 28 grader.

Vinen lagres derefter i 18 måneder – for Syrah i egetræsfade og for Grenache i cementtanke. Herefter laves den endelige blanding og tapning på flaske.

Vinbeskrivelse:

Jules Rochebonne er en dyb, koncentreret og struktureret udgave af en Rhône-vin, der sagtens kan konkurrere med langt dyrere vine fra området.

Vinen fremstår mørkrød i farven med kraftfulde aromaer af sorte kirsebær, hindbær, chokolade, kærnemælk og krydrede undertoner.

I munden går den koncentreret stil igen, hvor den viser lag på lag af koncentreret frugt kombineret med en særdeles struktureret tannin-rygrad og en lang, lang finish.

En semimoderne og kraftfuld Côtes du Rhône med et langt liv foran sig.

Druesammensætning:

80% Syrah

20% Grenache

Houlbergs Vinblog:

92 point

Vinhjernen:

92 point

Vinhjernen:



Beskrivelse af producenten

La Bastide Saint-Dominique blev grundlagt i 1976 af Gérard og Marie-Claude Bonnet. Selve vingården er beliggende i et gammelt kapel fra det 16. århundrede – ved foden af Châteauneuf-du-Papes bakker. Området er præget af den stærke mistralvind og den næsten uudholdelige



sommervarme.

Det er fra disse unikke omgivelser, at Gérard og Marie-Claude - sammen med deres søn, Eric - producerer alle deres vine.

For at få det bedste ud af de forskellige druesorter anvender La Bastide Saint-Dominique moderne udstyr i kombination med traditionelle teknikker for vinproduktion. Afgørende beslutninger i forhold til dyrkning tager derfor bl.a. udgangspunkt i den specifikke jordbundstype.

Druerne høstes manuelt og udvælges to gange - første udvælgelse sker i selve vinmarken, mens anden udvælgelse foregår, når druerne ankommer til vingården. Herefter afstilles druerne og vinificeres i temperaturregulerede tanke. Drueskallerne er i kontakt med mosten imellem to og fire uger - alt afhængigt af druetype og årgang.

For Gérard og Marie-Claude Bonnet er det vigtigt, at såvel dyrkning som lagring foregår med respekt for deres vine, hvorfor også sidste etape - når vinen tappes på flasker - foretages på selve vingården.

Kontakt

La Bastide Saint-Dominique

Chemin Saint-Dominique

84350 Courthézon

Hjemmeside: <https://bastide-st-dominique.com/>