



La Champine Syrah 2022

Producent: Jean Michel Gerin
Område: Rhône
Land: Frankrig
Alkohol: 13,5
Drue: Syrah

Gerins Champine Syrah må høre til et af de bedre rødvinskøb i det nordlige Rhône. En afbalanceret, delikat og saftig Syrah, som år efter år bliver mere populær.

Hos vores kunder, men i den grad også hos de danske vinanmeldere, som har storst set de seneste mange årgange:

★★★★★ | Vinhjernen (2021)
'Saftig og elegant. Blid syre. **Køb rigeligt**'

★★★★★ | Houlbergs Vinblog (2020)
'Det smager hammergodt og til prisen et sandt fund'

★★★★★ | SmagPåVin (2019)
'Et formidabelt køb'

UGENS VINHIT | Vinexpressen (2018)
'Et lille mesterstykke til en formidabel pris'

★★★★★ | Gastro (2021)
★★★★★ | Vinstyrke2 (2020)
★★★★★ | Gastromand (2019)
★★★★★ | Ekstra Bladet (2019)
91 POINT | Vinexpressen (2019)
★★★★★ | Houlbergs Vinblog (2019)
★★★★★ | Houlbergs Vinblog (2018)
★★★★★ | Gastro (2017)
★★★★★ | Ekstra Bladet (2017)
★★★★★ | Flaskehalsen (2017)
★★★★★ | Houlbergs Vinblog (2017)
92 POINT | Vinexpressen (2017)

Vinen er et mønstereksempel på, at der sagtens kan laves elegante vine i det nordlige Rhône. Og denne årgang 2021 er vel den bedste udgave af vinen til dato.



Vinen kommer fra ca. 20 år gamle vinstokke på en granitholdig jordbund ved byen Ampuis. Al høst og den efterfølgende selektering foregår med håndkraft, hvorefter vinen er igennem en temperaturstyret, kølig maceration på stål. Slutteligt lagres vinen 12 måneder på en kombination af en mindre andel brugte barrique og stål.

Ligesom det er tilfældet med Gerins andre vine, ønsker man her at udtrykke det unikke terroir, som det nordlige Rhône kan byde på. Der er dermed ikke tale om en overgjort, varmbloedet Syrah-vin, som har vanskeligt ved at komme ud af glasset. Derimod en let og elegant udgave af slagsen.

Vinbeskrivelse:

Vinen fremstår mørk-rød i farven med intense og nuancerede aromaer af kirsebær, hindbær, blåbær, oliven, lakrids, ymer og skifer.

I munden viser den middelkoncentreret frugt, som ruller blødt og elegant over tungen, før finalen med solid længde og velsmurte tanniner afslutter denne klassiske Nord-Rhône med bravur.

Kølig Nord-Rhône-Syrah, der vel at mærke er til at betale.

Lyt med, når René Langdahl og Jonas Landin smager årgang 2019 af vinen i Vin for begynderes afsnit om det nordlige Rhône her:

Druesammensætning:

Syrah

Vinexpressen:

91 point

Vinexpressen:

Anbefalet

Houlbergs Vinblog:



Vinministeriet:



Beskrivelse af producenten

Familien Gerin har igennem seks generationer levet ved den lille by Ampuis, hvor Côte-Rôtie-skråningerne her lidt syd for Lyon tårner stejlt sig op i luften. Det var dog først i 1983, at Jean-Michel Gerin overtog familiens ejendom og selv begyndte at tappe vinen. Årgang 1987 blev den første årgang solgt under egen label, hvorefter domænet hurtigt fik etableret sig som en af områdets respekterede producenter. Først og



fremmest fordi Jean Michel er en imponerende dygtig vinmager, men også fordi man igennem tiden har udvidet med opkøb på berømte marker i Côte Rôtie - fx "La Landonne" og "Les Grand Places".

Ejendommen tæller i dag små 12 ha, hvor Jean Michel sammen med sine to sønner, Alexis og Michael, dyrker Syrah og Viognier. Der produceres fire forskellige Côte Rôtie i stærkt begrænsede mængder; Champin le Seigneur, La Viallière, La Landonne og Les Grandes Places, hvor af de sidste tre er enkeltmarksvine. Derudover laves der en Saint-Joseph, Condrieu samt de mere prisvenlige "Le Champine Syrah" og "Le Champine Vigonier".

Fælles for alle vinene er, at de er uhyggeligt terroirtro med den elegante og mineralske stil, som rigtig god Nord-Rhône er så kendt for. For selvom Gerin regnes som en "semi-moderne" vinmager, er vinene på ingen måde hårdt pumpede, som Syrah-druen kan være. De er nærmest burgundiske, rene og bare uhyggeligt vellavede. Lige sådan som rigtig god Nord-Rhône skal være - og lige det, som gør dette lille område så unikt.