

# 2006 CROZES HERMITAGE CHASSELIÈRE

Domaine Michelas Saint Jemms – Crozes-Hermitage, Rhône, Frankrig

Rødvin – Syrah/Shiraz



## Familieejet vingård med 50 hektar vinmarker

Domaine Michelas-Saint-Jemms drives af fire søskende; Sylvie, Florence, Corine og Sébastien Michelas. Ejendommens jordbesiddelser inkluderer blandt andet 45 hektar af de bedste marker i Crozes-Hermitage, samt yderligere 5 hektar i Saint-Joseph, Cornas og Hermitage.

## Gamle vinstokke, moderne kældre

De fleste af ejendommens vinstokke blev udplantet 1960'erne, så deres gennemsnitlige alder er omkring 40 år. Vingården og dens kælderfaciliteter er til gengæld topmoderne, da den for nylig har gennemgået en gennemgribende istandsættelse. Siden vingårdens modernisering er vinene fra Domaine Michelas-Saint-Jemms blevet anseeligt mere frugtige og intense.

## De brændte sten

Crozes-Hermitage er nabo til Hermitage-distriktet, hvor vinene sælges til tre-fire gange højere priser. Det har givet Crozes-Hermitage-vinene øgenavnet "fattigmands-Hermitage", men navnet er misvisende. Det er ganske korrekt, at Crozes-Hermitage-vinene ikke opnår den samme ekstreme koncentration, som man finder i Hermitage, men til gengæld kan de besidde en fornem elegance, som der absolut ikke er noget fattigmandsagtigt over – tværtimod!

## Crozes-Hermitage "La Chasselière"

La Chasselière er en af Domaine Michelas-Saint-Jemms' topcuvéer fra Crozes-Hermitage. Vinen laves på 100% Syrah, høstet fra 45-årige vinstokke. Vinen er efterfølgende fadlagret i 12 måneder. I glasset fremstår vinen imponerende mørk. Duften er meget frugtmættet, næsten likøragtig, og byder på nuancer af blåbær, solbær, espresso og mineralske undertoner. Smagen er utrolig rig og generøs, og understøttes af en fin friskhed, der bevarer vinens elegance.

## Til lam, oksekød, dyrevildt...

Vinen er velegnet til at ledsage kraftigt smagende retter med lam, oksekød eller dyrevildt. Vinen bør nydes af rummelige glas to til otte år fra høståret.

Den lille vinkælder