

Domaine Xavier Gérard (Côte-Rôtie)

Xavier Gerard er en "rising star" i Côte-Rôtie, og har allerede på få år opnået international anerkendelse som en uhyre talentfuld vinmager. Han tog over full time fra hans far André i 2012, og leverede således hans første årgang i 2013. Og allerede den første årgang høstede stor anerkendelse for vine i den absolutte topklasse i Nord Rhône. Som andre knalddygtige vinproducenter så laver han vinen i marken, hvor han selv arbejder med alle aspekter ned til mindste detalje.

Han ejer i dag ca. 8 hektar, hvoraf de 3,2 hektar ligger i Côte-Rôtie med resten fordelt primært mellem Condrieu og Saint-Joseph. Han producerer årligt mellem 30.000 og 40.000 flasker, og er primært begrænset af et meget lille vineri, som han har overtaget efter sin Far, der selv stod for 40 årgange af egen vin. Xavier går efter høsten i 2018 i gang med at få bygget et nyt vineri, så han kan udvide sin produktion. Der er store ambitioner for fremtiden, og det nuværende uhyre høje kvalitetsniveau tegner særdeles lovende.

Han er som så mange andre inspireret af vinproduktionen i Bourgogne, og anvender da også mange fade netop herfra. Han producerer vinene ret klassisk, og som så mange andre topproducenter arbejder han ud fra devisen, at vinene laves i marken! Så det er der han bruger al sin tid.

Xavier hvide Condrieu og røde Côte-Rôtie er fantastisk karakterfulde vin i absolut topklasse, og jeg har været mere end heldig at få mulighed for at importere hans vine til Danmark!

Læs mere på www.pinochar.dk/ovrigevine/xaviergerard

Domaine Xavier Gérard - Côte-Rôtie 2013

Xavier laver hans Côte-Rotie med næsten 100% Syrah, men lige med en lille sjat Viognier. Husk den skal dekanteres 2-3 timer inden den skal drikkes!

Denne årgang 2013 eksploderer med dufte fra glasset med bl.a. solbær, mokka, urter, granit og kødtoner. Smagen er tæt og kompakt med et formidabelt samspil mellem tanniner og frugt - flot balance! Den er uhyre koncentreret og afgrundsdyb - virkelig en formidabel Côte-Rotie. Den skal sættes sammen med en stor saftig bøf, der kommer direkte fra grillen - skål!

Druesammensætning

96% Syrah & 4% Viognier

Evt. ratings og anmeldelser

93p af Wine Spectator – November 2017



Smagsnote

Vinen i glasset

Flot tæt dyb mørkerød farve. Helt uigennemsigtig.

Duften

Mmmm – klassiske Côte-Rôtie Syrah toner med peber, bacon og blodpølse.

Den dufter helt vidunderligt, og er en af den slags vine man bare kan dufte til igen og igen. Sender virkelig gode signaler.

Smagen

Man mødes med en lækker kølighed og lethed, der umiddelbart kan virke overraskende med den tætte struktur vinen har.

Men det vidner om klasse når vi er i området. Den er intens og varm i udtrykket, og uhyre flot balanceret. Tæt og koncentreret, og oprøder meget ungt.

Husk at dekanterer vinen i god tid!

Eftersmagen

Lang og særdeles behagelig. Ikke noget tæt tannin bid eller andet, bare en dejligt frugtholdig eftersmag, der nærmest aldrig går væk. Mums.