

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 2016

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!

Årgang 2016 er en forrygende årgang i hele Rhone - i syd såvel som i nord. Xavier's 2016 er igen uhyre vellykket med en formidabel dybde og intensitet. Den er formfuldendt og i uhyre flot balance. Selvom den er ung gør denne balance vinen nem at drikke, og den er ligeledes et oplagt valg til julestegen.

Husk den skal have et par timer på karaffel inden den nydes.

Druesammensætning

96% Syrah & 4% Viognier

Evt. ratings og anmeldelser

95p af Wine Enthusiast – Januar 2019



Smagsnote

Vinen i glasset

Dyb mørkt lilla farve i glasset – smuk.

Duften

En særdeles forførende klassiske duft. Masser af mørke kirsebær sammen med toner fra blomster.

Dertil de mere klassiske elementer fra røget bacon, granit, peber og sød lakrids. Kompleks og expressiv duft!

Smagen

Vinen fremstår ung tæt og intens. Men der er åben og givende og smager helt fantastisk. Masser af ung frugt, velintegrerede tanniner og en lækker syre. Den har et langt liv foran sig. Uhyre harmonisk.

Husk den skal have 3-4 timer på karaffel inden den serveres.

Eftersmagen

En lang og ret elegant eftersmag, der ligger uhyre længe med diskrete toner. Den unge røde frugt og masser af lakrids. Man får bare lyst til endnu en mundfuld....