



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rött vin

## Les Jacques Syrah 2021

Château de Jacques



Pris 211 kr  
nr JA1201 - 750 ml

**Ursprung** Beaujolais Bourgogne

**Druvor** Syrah

**Alk. halt** 12.5%

**Jordmån** Sten och lerjord

**Information** Från en region känd för att göra vin av druvan gamay beslutade Chateau des Jacques sig för att testa Syrah med tanke på den senaste tidens torka och temperaturökning. Idén är inte så dum eftersom Beaujolais inte ligger långt ifrån norra Rhone. 2018 släpptes den första årgången och efter fin respons bestämde de sig för att fortsätta tillverka vinet.

**Karaktär** Rik och komplex stil. Ren frisk vital frukt med inslag av mörka bär, örter och fat. Lång lagringspotential.

**Lagring** Vinet lagras i tio månader på både nya och använda ekfat. Eken kommer från Alliers, Limousin och Nivernais.

**Passar till** Passar till rätter av nötkött, fet fågel, krämig pasta eller smakrika vegetariska rätter.

## Om producenten

Château de Jacques historia sträcker sig enda tillbaka till 1500-talet då man lade grunden till dagens källare. I mitten av 1800-talet byggdes det nuvarande slottet som då ägdes av rika markägare från Paris och Lyon. Château de Jacques betraktades då som en av de främsta producenterna i Beaujolais. Med tiden sjönk Beaujolais rykte, som tyvärr inte blev bättre när Beaujolais Nouveau tog sin start.

1996 köptes egendomen av Louis Jadot, vilket blev Château de Jacques vändning. En ny vinmakare anställdes och det gjordes stora förändringar i både vingårdar och vineri. Man satte också igång en process mot att arbeta mer biodynamiskt och minska på kemiska tillsatser.

Idag är Château de Jacques både en fantastiskt vacker egendom och ett lysande exempel på vad som kan uppnås i ett område som en gång ansågs vara "en dålig del" av Bourgogne.

De äger mark i tre av Beaujolais cru-områden, Moulin à Vent, Morgon samt en liten del i Fleurie. De producerar även ett vitt vin gjort på Chardonnay. Château de Jacques jäser druvmusten i stål- och cementtankar med klassisk skalkontakt och extraktion, precis som i Bourgogne vilket är tämligen ovanligt i området. De använder sig därför inte av den slutna tankmetoden *maceration carbonique*, kolsyrejäsning, som är det vanligaste metoden i Beaujolais.

Vinerna visar en otrolig kvalité och kan åldras i många år. Château de Jacques viner är ett förstaklassigt exempel på att Gamay absolut kan konkurrera med de bästa vinerna från Cote d'Or men som fortfarande bara kostar en tredjedel av priset.