

En liten godbit fra Rhone - Alain Jaume & Fils



Svein Lindin

Sommelier

svein@vinforedrag.no



Stig A. Rognstad

Sommelier

sar@norsenet.no

Rhône dalen er det nest største området for dyrking av kvalitetsvin i verden etter Bordeaux, og følgelig også Frankrikes nest største vinregion. Rhône dalen har et varierende landskap hvor romere og paver har dyrket vin gjennom århundrer, det er et område hvor flere av verdens mest etterspurte viner dyrkes. Noen mener dette var det første sted som ble beplantet under vindruens vandring nordover mot Bourgogne.



Vinmarker i Rasteau

Rhône dalens klima påvirkes av Middelhavet, men er også klart kontinentalt influert med sine mange soltimer. Dermed får man et klima med varme somrer og kalde vintre. Den klimatiske faktoren som er felles for nord og sør er den isnende, kalde og nordlige Mistralvinden. På sitt verste kan den ha en hastighet opp mot 145 km/t og kan da blåse kvister, blad og druer av rankene. Vinmarkene beskyttes derfor av skjermmer av poppel og sypress.

Men aldri så galt at det ikke kan være godt for noe: Dersom det er fuktig i innhøstningsperioden, kan vinden ha en velkommen tørkende påvirkning. I Norge er det viner fra Côtes-du-Rhône som er mest populære.

Appellasjonen Côtes-du-Rhône dekker viner fra mer enn 150 kommuner og strekker seg fra Vienne i nord og 25 mil sørover til et stykke forbi Avignon. Rhône-elven og veiene og jernbanen som følger den regnes som Frankrikes hovedpulsåre, fra nord til syd.

I den sørlige delen av Rhônedalen er jordbunnen meget ulik på de to sidene av elva. Høyre elvebredd har en mager jordbunn bestående av sand, kalkstein og småstein. På venstre elvebredd, rett nord for Avignon, ligger Châteauneuf-du-Pape (pavens niende slott), et av de mest berømte rødvinproduserende områder i Frankrike.

En av dem som leverer gode viner til fornuftige priser i Norge er familien Jaume. De etablerte seg så tidlig som i 1826 i Rhonedalen. Som mange andre familiebedrifter i området leverte de bulkvin til markedet i Frankrike og Europa frem til vinområdet ble mer kjent for sin gode kvalitet. Det store skiftet kom i 1979 da 5. generasjon Alain Jaume tok over familieeiendommen på 9 hektar. I perioden 1979 til 2002 kjøpte familiebedriften seg opp til nærmere 90 hektar i områdene Châteauneuf du Pape, Côtes du Rhône Villages, Côtes du Rhône og Lirac. Alt bli tappet under eget navn og etikett med unntak av vin hvor innkjøpte druer brukes.

Under eget merkenavn og etikett kan man ikke gjemme seg bak noe. Kvalitet må balanseres mot kvantitet for å skape en lønnsom bedrift. Alain Jaume & Fils er intet unntak i Rhonedalen. Noe av vinene Alain Jaume & Fils lager har en markedstilpasset smaksprofil, andre er merkbart et håndverk fra a til å. I Norge finnes det 7122 varelinjer fra Frankrike. Sør-Rhone kan skilte med 366 varelinjer. Konkurransen i blant vinimportørene er hard om salget av Côtes-du-Rhône viner. Konkurransen går ofte utover kvaliteten på vinen når prisene presses nedover. Ser man på kvalitet alene begynner det å bli gode viner fra rundt 150 kroner på Vinmonopolet. Alain Jaume & Fils har bestemt seg for å legge seg der, selv om vinene burde ha kostet mer etter vår mening. Vinene er noen små godbiter og vil forbli det så lenge du får smaks kvalitet for pengene. En annen fordel er at deres egne vinmarker er drevet økologiske prinsipper, noe som lover godt for fremtiden.

7856701

Alain Jaume Dom. Grand Veneur 2016

Lys grønn gul farge. Gul frukt, krydder og sitrus på duft. Flott fruktighet med moderat fedmekarakter. God matvin Passer til: Fisk, lyst kjøtt.

kr 229,90 (bestilling)

87 poeng (terningkast 5)

Selected Wines AS

7856801

Alain Jaume Châteauneuf-du-Pape Dom. Grand Veneur Le Miocène 2015

Middels gulgrønn farge. Rik fyldig duft av gul frukt, sitrus og kryddet. Mineralsk anslag med rik flott avslutning. God konsentrasjon Spennende hvitvin fra rødvinlandet. Passer til: Fisk, skalldyr.

kr 389,90 (bestilling)

88 poeng (terningkast 6)

Selected Wines AS

1861201

A. Jaume CdR Réserve Grand Veneur Blanc 2015

Middels gulgrønn farge. Sitrus, krydder og gult eple på duft. Fruktdrevet stil med mineralske toner. Sitrus og krydder i ettersmaken. Mye vin for pengene Passer til: Fisk, skalldyr.

kr 174,90 (bestilling)

87 poeng (terningkast 6)

Selected Wines AS

1860801

A. Jaume Côtes du Rhône Rose Réserve 2016

Lys lakserosa farge. Røde bær, vegetale urter og sitrus på duft. Fruktdrevet stil med lang ettersmak og god syrlighet. Bør dekanteres før servering. Passer til: Fisk, lyst kjøtt, aperitif.

kr 174,90 (bestilling)

87 poeng (terningkast 5)

Selected Wines AS

1860901

A. Jaume Chat-du-Pape Dom.Grand Veneur 2013

Mørk rød farge. Røde bær, vegetalske toner og anis på duft. Saftig bærpreget anslag med anis, mørke bær og balansert syrlighet. God fylde og lengde. Passer til: Storfe, storvilt. Passer til: Lam og sau, storfe.

kr 349,90 (bestilling)

88 poeng (terningkast 6)

Selected Wines AS

1861001

A. Jaume CdR Rouge Rés Grand Veneur 2016

Middels rød farge. Røde bær, krydder og urter på duft. Moden fruktighet og god syrlighet på smak. God hverdagsvin. Servere gjerne i større glass Passer til: Svinekjøtt, lam og sau, storfe.

kr 149,90 (test)

86 poeng (terningkast 6)

Selected Wines AS

Kilde: Publisert i Finansavisen 16.september 2017