

SM Xavier Vignon Côtes du Rhône



Du kommer til at lede til dommedag for at finde en Rhône, der kan matche denne vin og det bliver ikke til en pris i nærheden af vores. Vores første vurdering i blindtest var at **en udsalgspris under 200 kr. var tyveri ved højlys dag.**

Vi har dog formået at få denne Côtes du Rhône fra mester-vinmageren Xavier Vignon ned på ufattelige 129 kr. Slå til før pallen er tom!

Xavier er **Rhonedalens ubestridte Stjerneønolog** og han er også **Robert Parkers favoritvinmager**. Det kommer til udtryk i de flotte anmeldelser som Xaviers vine får fra Vinguruen. Denne SM Xavier Vignon Côtes du Rhône er ingen undtagelse.

Vinen har fået **hele 94 point af Robert Parker**. Vinen er på **et kvalitetsniveau der overgår de fleste Chateauneuf de Pape**. Til en pris der kan gøre den hårdeste banan blød.

Snyd ikke dig selv for dette fantastiske tilbud.

Køb 12 flasker og få dem leveret fragtfrit til døren.

94 point fra Robert Parker

"The NV Côtes du Rhône S.M. is thrilling stuff. Made from equal parts Grenache and Syrah and aged half in concrete and half in barrel, it offers a full-bodied, voluptuous and decadent style to go with overflowing notes of plum and darker fruits, licorice and violets. Gorgeous on all counts, it's a shockingly good Côtes du Rhône to drink over the coming 4-6 years, although I wouldn't be surprised to see it last even longer."

Om vinen

Xavier er Rhonedalens ubestridte Stjerneønolog. Han rådgiver ikke bare en stribe topproducenter, han er også en fantastisk produkt udvikler, der opfinder nye vine i kvalitetens hellige navn. Men med

første version af SM kom han dog forfærdeligt galt afsted.

Den første version af SM kaldte Xavier "Sacrilége" hvilket betyder Helligbrøde !!!! Vinen var et blend af 2 fade Cote Rotie (100 % syrah) fra Nord Rhône og 3 fade Xaviers Chateauneuf du Pape Cuvée anonyme fra Syd Rhône. Robert Parkers Jeb Dunnuck smagte den og sendte anmeldelsen ud. Herfra gik der 5 minutter, inden Xavier blev ringet op af de franske myndigheder, at vinen var ulovlig og ikke måtte sælges. Man må nemlig ikke blande de to områder og fortælle, at det er Cote Rotie og Chateauneuf. Ja, man må godt lave vinen, man må bare ikke skrive, at det er Cote Rotie og Chateauneuf, den må kun hedde Cotes du Rhône.

SM er altså bare en Cotes du Rhône - forstået ! Det ændrer imidlertid ikke ved det faktum, at den kombinerer det bedste fra Nord Rhône og Syd Rhône. 50% topkvalitet Syrah, lavet på 60 år gamle stokke fra hundedyre Cote Rotie i nord. 50 % Granache på 80 år gamle stokke fra Chateauneuf de Pape i syd kombineret i et aldeles vidunderligt blend. En slagkraftig vinderkombination fra Rhône's 2 hotteste områder.

Yderligere er det et blend af årgangene 2010, 2011 og 2012 fra 13 udvalgte parceller i Syd og 12 udvalgte parceller i nord. Alle udvalgt af Xavier selv efter "the outstanding concentration they offer". At det er flere årgange, øger ifølge Xavier vinens kompleksitet. Vinen er lavet efter alle kunstens regler - håndhøstet og sorteret. Meget begrænset udbytte pr. hektar og minimal påvirkning af druerne under produktionen. Granache er lagret i cement tank, Syrah er lagret på fade i 14 måneder. Kvaliteten er i top og Xavier har overladt intet til tilfældighederne.

Kuløren er mørkerød på kanten af sort. Fuldfed bouquet af mørk frugt, blommer og stanglækker lakrids. Smagen er intens og fuld af komplekse lag på lag. Dominerende mørke krisebær og fuldmodne blommer indhyllet i krydderi, lakrids og fad noter. Uhyre velafbalanceret, et kraftværk af en vin der samtidig er så elegant, at englene har fundet trækbasunerne frem.

- **Druer:** 50% Syrah og 50% Grenache
- **Vingård:** Xavier Vins
- **Område:** Cote Rotie og Chateauneuf de Pape
- **Land:** Frankrig
- **Alkohol:** 14%
- **Drikkes bedst:** Nu og 5-6 år frem
- **Lagring:** Granache er lagret i cement tank, Syrah er lagret på fade i 14 måneder

Om vingården

Xavier er rådgivende ønolog for en række af Châteauneuf-du-Pape's største navne. Faktisk er det hele 65% af appellationens producenter, der benytter sig af Xavier's ekspertise. Også andre af Rhône'dalens appellationer, samt nogle stykker fra Languedoc, henter rådgivning hos Xavier. Kontakten med Rhône'dalens bedste producenter placerer Xavier i en nøgleposition, der giver ham mulighed for at udvælge de druer, der kommer fra de bedste marker med gamle vinstokke.

Gamle vinstokke er ifølge Xavier alfa og omega indenfor vinfremstilling, og 90 år gammel Grenache, ditto Mourvèdre og Syrah er sød musik i vinelskerens øre!

Xavier ejer ikke en vinmark selv, men får vin fra de forskellige producenter han rådgiver for. Herefter blander han selv de forskellige vine han producerer. Qua hans position som førende ønolog

ved han udmærket hvilke marker han skal have hans råmateriale fra.