



# Domaine Jean-Louis Chave Hermitage Blanc

C ô t e s d u R h ô n e | F R A N K R I J K

*Puro*  
W I J N E N



#### WIJNDOMEIN

Domaine Jean-Louis Chave



#### DRUIVENSOORT

Marsanne, roussanne



#### WIJNBOUW

Lutte Raisonnée



#### GASTRONOMIE

Ris de veau | Kreeft BBQ

## Beschrijving

De witte Hermitage van het Chave-domein wordt geproduceerd uit een mengsel van 80% Marsanne en 20% Roussanne die bij optimale rijpheid worden geplukt en ten minste een jaar in vaten en vaten worden gevinifieerd, voorafgaand aan een nauwgezette assemblage en botteling. De wijn heeft het een complex bouquet van acaciabloemen, kamperfoelie en abrikozen, ondersteund door een smaakpalet van wit steenfruit, noten, mineralen en glycerine.

Het is een geweldige eetwijn. Er is veel discussie over de optimale flesleeftijd voor het drinken van witte Hermitage, maar de geïnformeerde consensus is dat het beste is om het te drinken op zijn jeugdige fruit, binnen 5 jaar na de release of op de juiste manier bewaard gedurende een decennium of meer om zijn volledige, volwassen complexiteit te onthullen. ICON.

## Domein

Domaine Jean Louis Chave is een waar begrip in de Rhône. Met een geschiedenis die teruggaat tot 1481 is het een van de oudste domeinen van de regio. Door de jaren heen is het wijnhuis altijd in de familie gebleven en momenteel staat Jean-Louis Chave, de 16e generatie, aan het roer. Wat zeer bijzonder is, omdat er nog maar weinig wijnhuizen zijn die zo lang in bezit zijn van één familie.

Het wijnhuis is te vinden in het dorpje Mauves in het departement Ardèche. De 14 hectare aan wijngaarden ligt verspreid over elf verschillende percelen in Hermitage en Saint-Joseph. Daarmee staat Chave in de top 3 van grootste grondbezitters in Hermitage. De terrasvormige plots zijn beplant met syrah, marsanne en roussanne. Door de elf verschillende percelen heeft ieder plot een eigen microklimaat, maar het terroir wordt grotendeels gekenmerkt door de rotsachtige bodems met graniet, klei en kalksteen. De leeftijd van de wijnstokken ligt tussen de 30 en de 80 jaar. De hoge leeftijd zorgt voor lage, maar zeer goede rendementen.

Elk perceel wordt apart geoogst en vergist. Pas als het vinificatieproces is voltooid worden de wijnen geblend. De fermentatie vindt plaats in roestvrijstalen tanks, cementen vaten of oude open vaten van Frans eiken. De keuze is afhankelijk van het terroir en de jaargang. Daarna worden de wijnen voor gemiddeld 18 maanden gerijpt in eikenvaten van 228 liter. Voor de vergisting en rijping van de Hermitage Blanc wordt een combinatie gebruikt van rvs en oud eiken. In absolute top jaren produceert het wijnhuis de zeer zeldzame Cuvée Cathelin. Per release worden slechts 200 kisten uitgebracht. Daarnaast produceert Chave een kleine hoeveelheid Vin de Paille en Côtes du Rhône wijnen. Die laatste komen op de markt onder de naam JL Chave Séléctions.