

Portrait

Domaine Jean-Louis Chave / J.L. Chave Selection



Jean-Louis Chave

Jean-Louis Chave, Jahrgang 1968, der seinen Vater Gerard, Jahrgang 1935, vor einigen Jahren an der Spitze des Weingutes abgelöst hat, kann die Wurzeln seiner Familie bis nach 1481 zurückverfolgen. Obwohl Jean-Louis sein Studium an der renommierten und modernen Universität Davis in Kalifornien absolviert und abgeschlossen hat, pflegt das Weingut nach wie vor einen traditionellen Stil. Die Domäne ist seit jeher ein Referenzpunkt für roten und weissen Hermitage. Neben dem Umstand, dass die Domäne für den Rotwein auf sieben und für den Weisswein auf drei unterschiedliche Terroirs zurückgreifen kann, ist der alte Rebbestand, der späte Lesezeitpunkt und die rigorose Selektion im Weinberg und im Keller ausschlaggebend dafür, dass Jahr für Jahr ausgezeichnete Weine entstehen. Grundsätzlich produziert die Domäne aus den verschiedenen Terroirs nur einen weissen und einen roten Hermitage. Zwar werden sie separat angebaut, vor der Füllung jedoch zu einem Wein assembliert. Weine, die den Sprung in den Grand Vin nicht schaffen, kommen in den Handel. Nur in ausserordentlichen Jahren (1990, 1991, 1995, 1998 usw.) entscheidet sich Jean-Louis einen Ermitage Cuvée Cathelin, der hauptsächlich aus der Lage Les Bessards stammt, abzufüllen. Seit vielen Jahren produziert die Domäne auch einen roten St. Joseph, der über ein unglaubliches PreisLeistungsverhältnis verfügt. Nach der Neutrassierung und dem Erwerb einer zusätzlichen Domäne in St. Joseph, die in das Weingut integriert wird, hat diese Appellation auch vom Volumen her nun eine grössere Bedeutung erlangt. Schliesslich betreibt Jean-Louis Chave seit einigen Jahren eine Handelstätigkeit, die vermehrt an Bedeutung gewonnen hat.

Die Hermitage-Weine verfügen über ein ausserordentliches Alterungspotential. Diesbezüglich besteht zwischen Rot- und Weisswein kein Unterschied, 15–20 Jahre Lagerung lassen die Weine erst richtig erblühen.

Gesamtfläche: 27 ha
Rebbestand: 10 ha Syrah (Hermitage rot)
12 ha Syrah (St. Joseph rot)
5 ha 80% Marsanne /
20% Roussanne (Hermitage weiss)

Vinifikation Hermitage rot: 100% Abbeeren; alkoholische Gärung in Holzbehältnissen zu 30hl; malolaktische Gärung und Ausbau der jeweiligen Terroirs in bis zu 10–20% neuen Barriques während 18–24 Monaten; Assemblage zu einem Wein; nach Füllung (ohne Filtration) 1–3 Monate Flaschenreife und anschliessender Verkauf.



Hermitage