



Nord-Rhône - høy kvalitet uten å
bli ruinert

Ganymedes, 5. mai
Jørund Leknes



Et av verdens vakreste
vinområder

DUTIER

MAISON ANDRÉ ROCHET





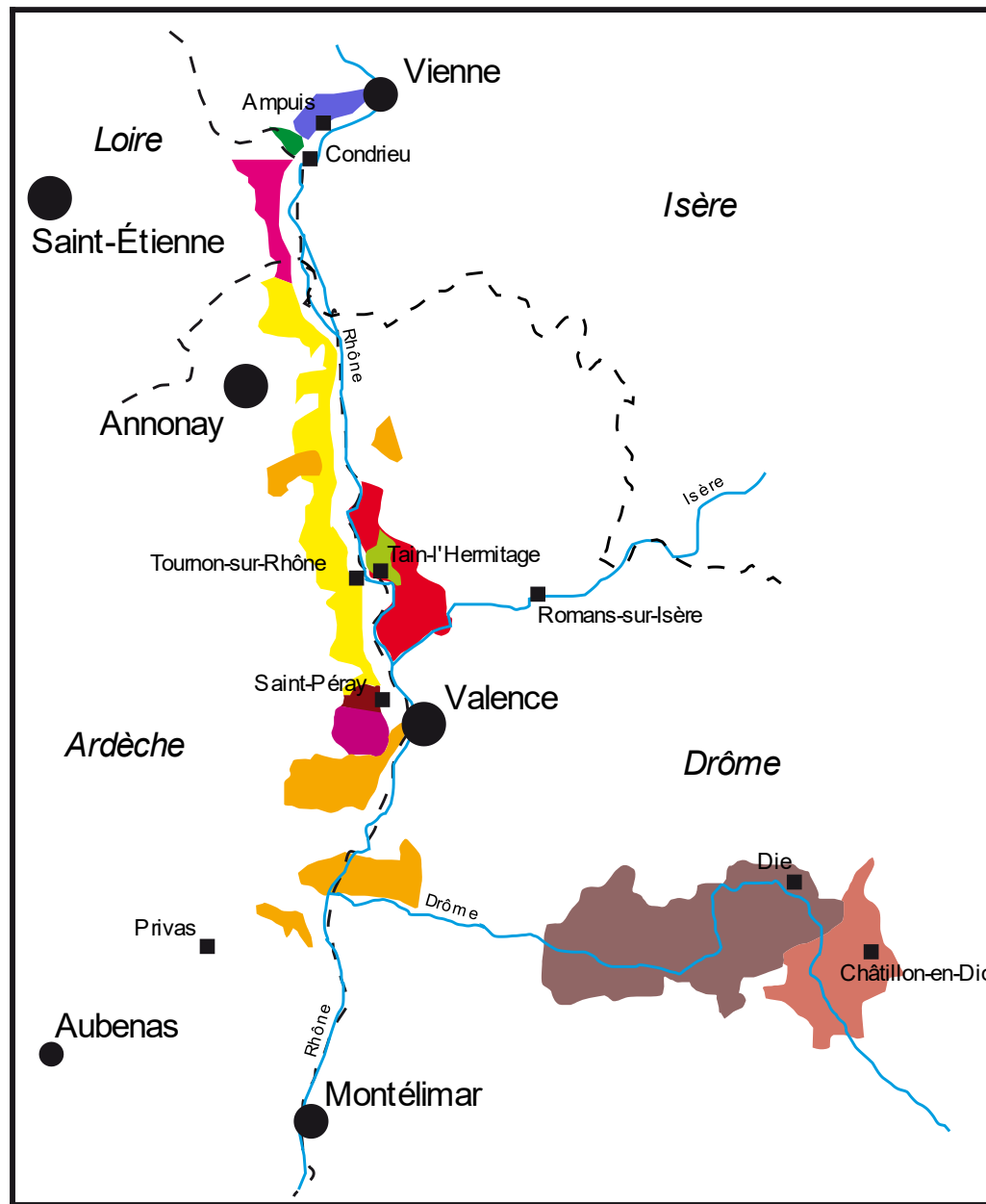
Historie

Prisutvikling

- Topp Burgund opp 86 % siste fem år
- Topp Rhône opp 31 % siste fem år

Index 31/03/2021 (monthly close)	Level	MOM	YTD	1yr	5yr
Liv-ex Fine Wine 1000	365.06	1.00%	2.41%	7.76%	43.96%
Liv-ex Bordeaux 500	326.46	1.11%	1.78%	8.77%	31.10%
Bordeaux Legends 40	393.29	0.69%	1.89%	8.96%	35.57%
Burgundy 150	564.06	1.01%	4.45%	7.85%	85.85%
Champagne 50	435.31	-0.01%	2.54%	12.65%	58.54%
Rhone 100	207.34	1.63%	3.92%	9.94%	30.67%
Italy 100	326.26	2.36%	1.16%	9.38%	48.44%
Rest of the World 60	286.42	-0.15%	0.42%	0.94%	29.71%





- Côte Rôtie
- Château-Grillet
- Condrieu
- Saint-Joseph
- Côtes-du-Rhône
- Crozes-Hermitage
- Hermitage
- Cornas
- Saint-Péray

0 20 40 km
 (Echelle du zoom B)

Størrelse på appellasjonene (2019)

Appellasjon	hektar
Côte-Rotie	323
Hermitage	140
Cornas	156
Crozes-Hermitage	1 778
Saint-Joseph	1 348
Condrieu	203
Château-Grillet	3
Saint-Péray	92

Tre typer vin



Røde viner på syrah



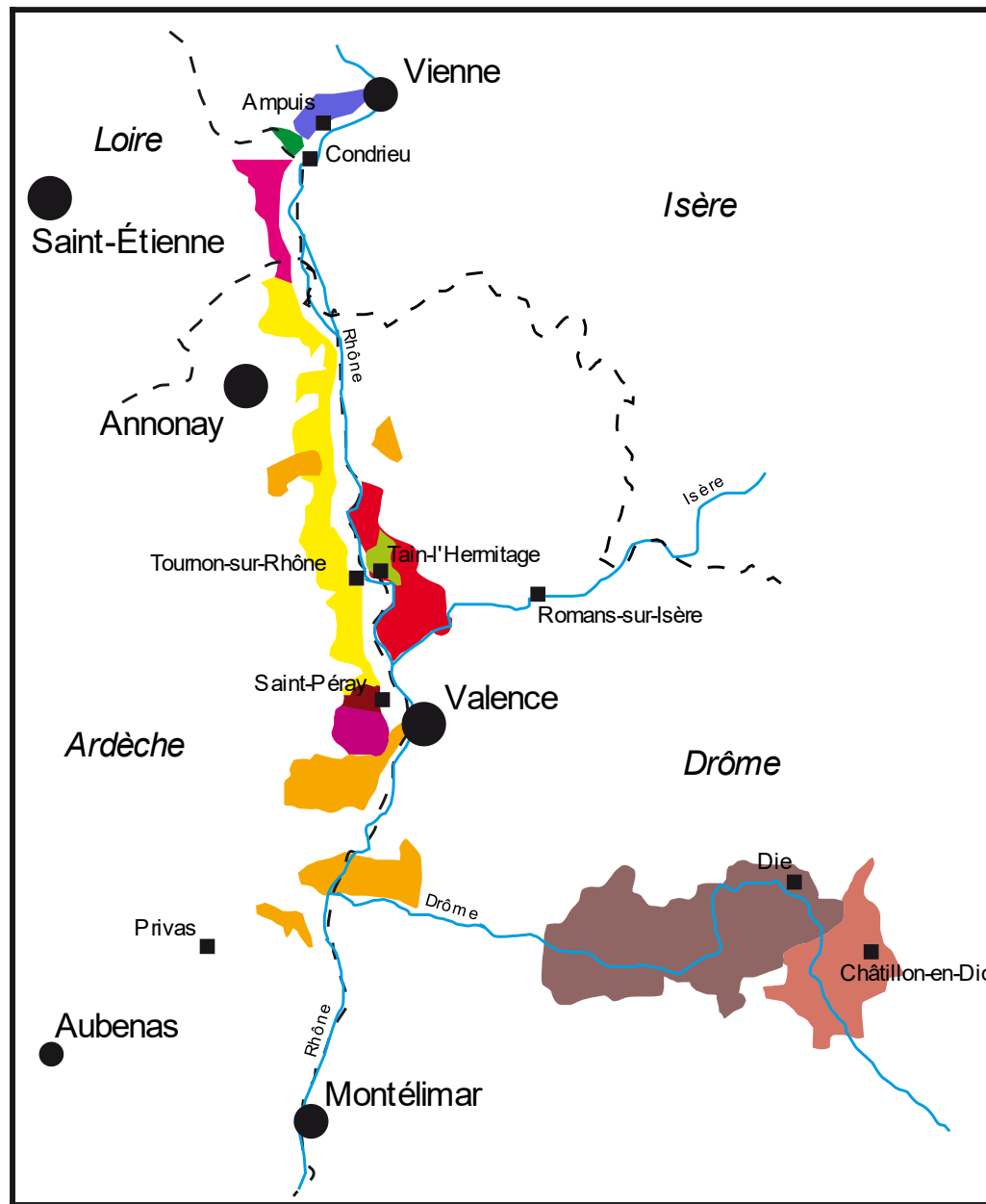
Hvite viner på marsanne / rousanne



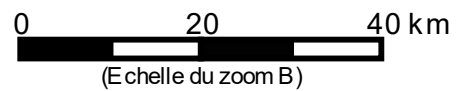
Hvite viner på viognier



De hvite vinene



- Côte Rôtie
- Château-Grillet
- Condrieu
- Saint-Joseph
- Côtes-du-Rhône
- Crozes-Hermitage
- Hermitage
- Cornas
- Saint-Péray





Viognier

- aromatisk drue
 - steinfrukt (aprikos, fersken) og tropisk frukt (mango)
 - floral
 - parfymert
- syre: lav - medium
- alkohol: medium – høy
- I Nord-Rhône særlig viktig i Condrieu, men brukes også i Côte-Rotie. Noen produsenter lager også en hvit Côtes-du-Rhône med Viognier.

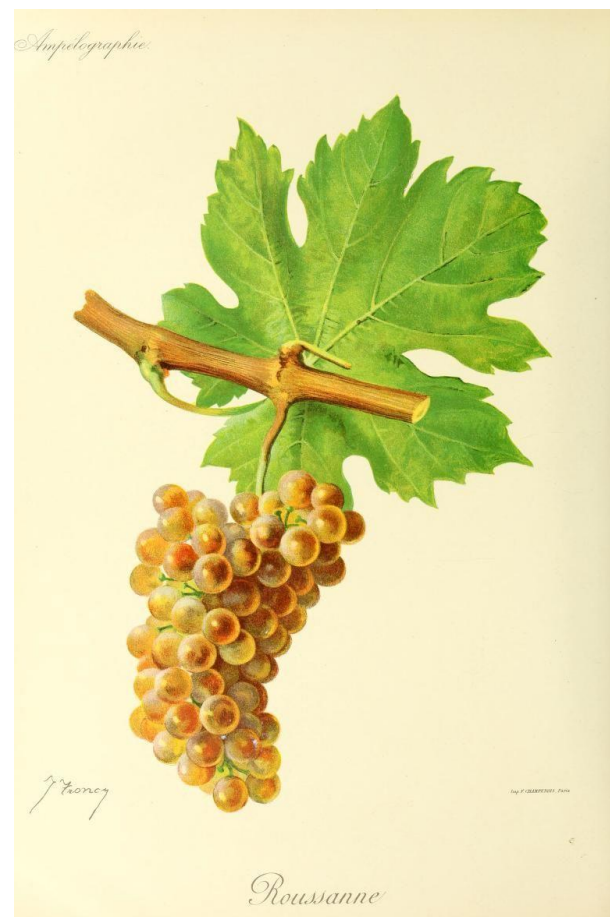
Marsanne / Rousanne

Marsanne

- aroma: kvede, mandarin, aprikos, honning, bivoks
- syre: medium
- Alkohol: medium - høy
- stor kropp
- oljete

Rousanne

- litt høyere syre enn marsanne, noe mindre tekstur, fedme og kropp
- mer aromatisk enn marsanne: sitrus, aprikos, bivoks, brioche





Condrieu

- Viner på 100 % viognier
- Nabo til Côte-Rotie, mye av samme jordsmonn.
- Bratte hellinger som vender mot øst / sør-øst.
- Vanlig med bruk av eik, men trenden går mot lavere prosent ny eik.



Saint Péray

- Hvite viner på Marsanne og Roussanne
- Granitt, kalkstein og leire
- Lager også musserende vin (40 % av produksjonen)



#1: M. Chapoutier Invitare Condrieu 2018

- **Pris:** Kr 449,00
- **Druetyper:** viognier 100%
- **Alkohol:** 13.5%
- **Vinmaking:** Fatlagret med moderat bruk av ny eik (15 %).
- **Stil:** Aromatisk (eksotisk frukt: ananas, litchi, aprikos og fersken samt akasieblomst). Full kropp og moderat syre.



Bernard Gripa



#2: Gropa Saint-Péray Blanc «Les Figuiers» 2017

- **Pris:** Kr 369,20
- **Druetyper:** 60% Roussanne and 40% Marsanne
- **Alkohol:** 13.5%
- **Vitikultur:** Cuvee fra de eldste vinstokkene Gropa har i Saint-Péray (over 60 år gamle)
- **Vinmaking:** lagret på små eikefat med 20 % ny eik. Malolaktisk fermentering og filtrering.



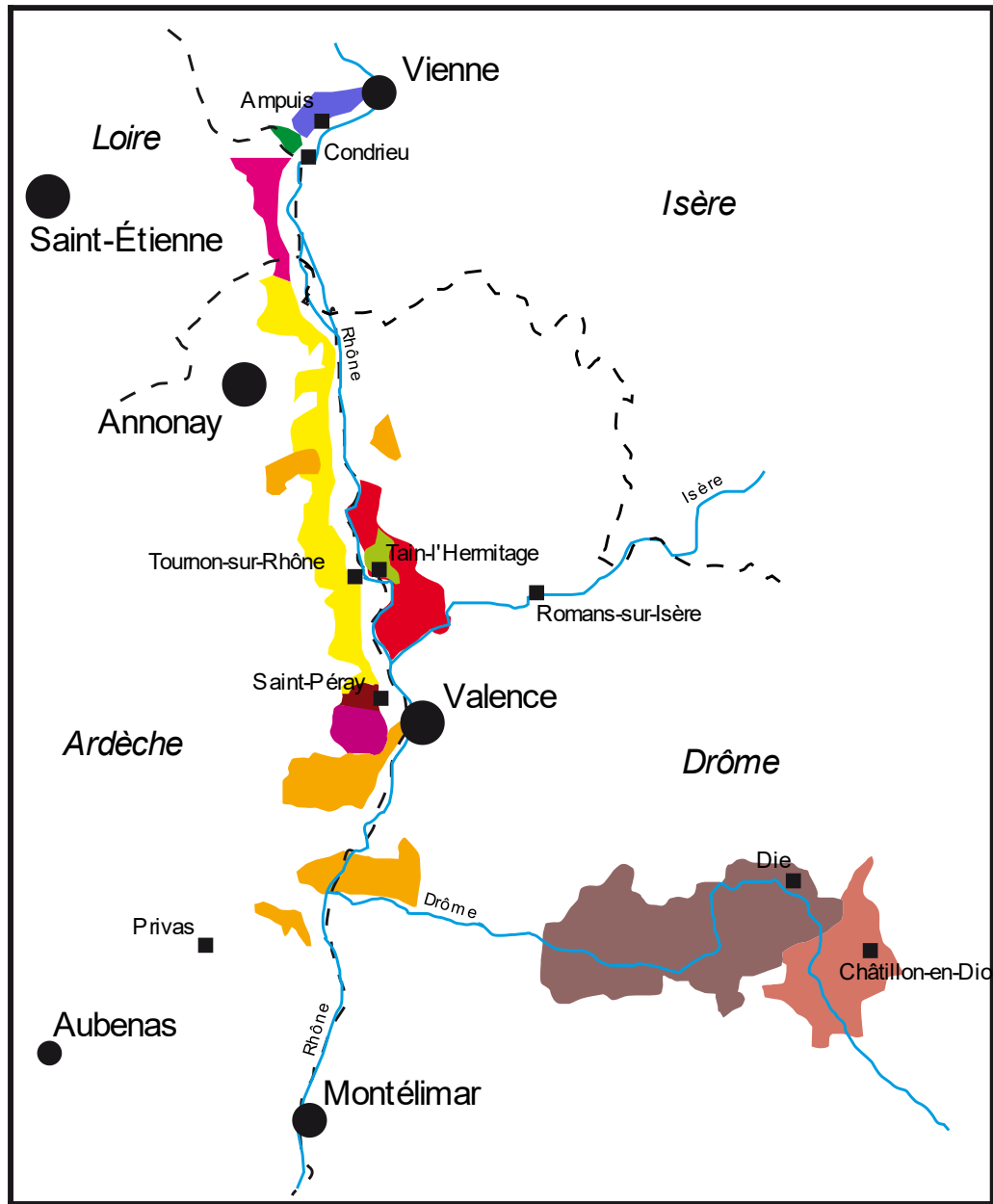


| De røde vinene

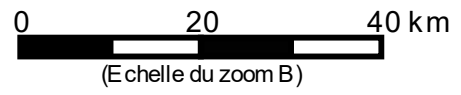


Syrah

- Kraftige viner med medium til høy syre
- Tannin: medium – høy
- Aroma av
 - Mørke bær – bjørnebær, blåbær, mørke plommer
 - Svart pepper (rotundon), lakris, oliven, brent gummi
 - Animalske toner - blod, velhengt kjøtt, skinke, bacon
- Tåler (lang) lagring
- I tillegg til Frankrike dyrkes også syrah i Australia (under navnet shiraz), Spania, USA og Argentina.



- Côte Rôtie
- Château-Grillet
- Condrieu
- Saint-Joseph
- Côtes-du-Rhône
- Crozes-Hermitage
- Hermitage
- Cornas
- Saint-Péray





Crozes- Hermitage

- Stort areal etter omfattende ekspansjon – mer variabel kvalitet.
- Både røde viner (syrah) og hvite viner (marsanne / rousanne)





Saint-Joseph

- Både røde viner (syrah) og hvite viner (marsanne / rousanne)
- Stort areal – mer variabel kvalitet.
- De beste enkeltvinmarkene har veldig bra kvalitet.



Côte-Rotie

- Kun røde viner. Syrah og inntil x prosent viognier.
- Sammen med Hermitage den mest kjente appellasjonen i Nord-Rhône.





Hermitage

- Røde viner på syrah, hvite viner på Marsanne og Rousanne.
- De røde vinene beskrives ofte som mer masculine enn de røde fra Côte-Rotie.
- Viner som tåler svært lang lagring.



Hermitage







Cornas

- Kun røde viner på 100 % Syrah.
- Har et rykte for å lage mer rustikke viner enn Côte-Rotie og Hermitage.
- Granitt, varmt klima



Oppsummering av appellasjonenes druetyper

Cépage	AOC locales septentrionales							
	Condrieu ⁶ , Château-Grillet ⁷	Cornas ⁸	Côte-Rôtie ⁹	Hermitage ¹⁰ , Crozes-Hermitage ¹¹		Saint-Joseph ¹²		Saint-Péray ¹³
				Rouge	Blanc	Rouge	Blanc	
Marsanne				(A) max 15 %	M 0-100 %	(A) max 10 %	M 0-100 %	M 0-100 %
Roussanne				(A) max 15 %	M 0-100 %	(A) max 10 %	M 0-100 %	M 0-100 %
Syrah		M 100 %	M min 80 %	M min 85 %		M min 90 %		
Viognier	M 100 %		(A) max 20 %					



Paul Jaboulet Aine

#3: Paul Jaboulet Aîné – Domaine de Thalabert Crosez-Hermitage 2014

- **Pris:** Kr 619,90 (magnum)
- **Druetyper:** syrah 100%
- **Alkohol:** 13 %
- **Vinmaking:** Fatlagret med moderat bruk av ny eik (20 %).





Emmanuel Darnaud

#4: Darnaud Saint-Joseph Lieu Dit La Dardouille 2015

- **Pris:** Kr 372,00
- **Druetyper:** syrah 100%
- **Alkohol:** 13,5%
- **Vitikultur:** 30 – 80 år gamle vinstokker på jordsmonn av granitt.
- **Vinmaking:** 15 måneder i en kombinasjon av medium og små eikefat. Ingen ny eik.



Vincent Paris



#5: Moestue Cornas Coteau de Reynard 2018

- **Pris:** Kr 552,00
- **Druetyper:** syrah 100%
- **Alkohol:** 14,0 %
- **Vinmaking:** Fatlagret i 16 måneder på gamle eikefat.



Clusel Roch



#6: Clusel-Roch Côte-Rôtie Les Schistes 2018

- **Pris:** Kr 499,90
- **Druetyper:** syrah 95 %, viognier 5 %
- **Alkohol:** 13.5 %
- **Vitikultur:** Druene kommer fra vinmarkene Viallière, Montmain, Champon, Le Plomb og Verenay.
- **Vinmaking:** 50 % helklasefermerting, lagret på små eikefat med 15 % ny eik i 22 – 24 måneder.



E. GUIGAL





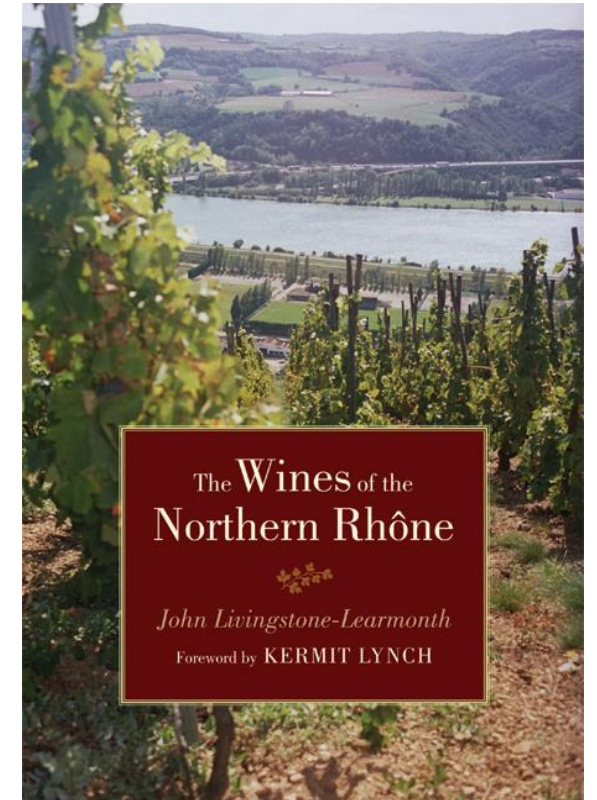
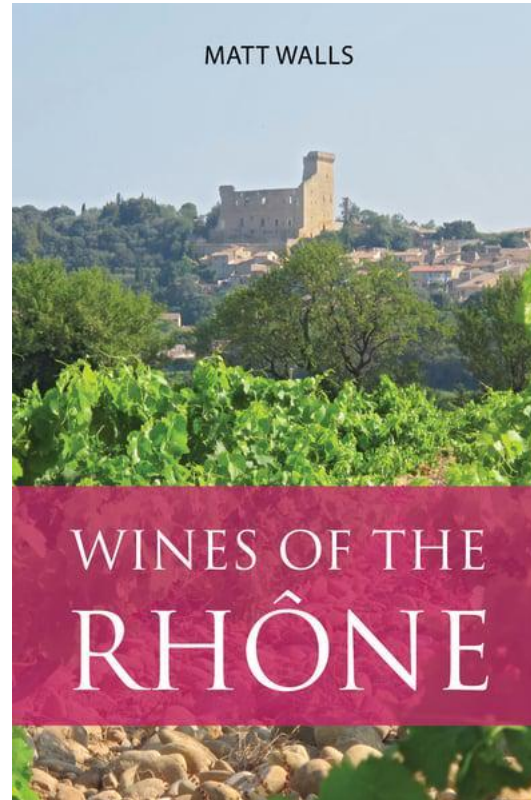
#7: Guigal Hermitage rouge 2015

- **Pris:** Kr 522,00
- **Druetyper:** syrah 100 %
- **Alkohol:** 13.5 %
- **Vitikultur:** 30 år gamle vinstokker (gjennomsnitt).
- **Vinmaking:** lagret på små eikefat med 50 % ny eik i 36 måneder.



Ressurser

- Bøker
 - The Wines of the Northern Rhône
 - Wines of the Rhône
- Podcast
 - I'll drink to that med Guigal og Gonon



Bilder – kreditering, pr. slide

- 2: BlueBreezeWiki, <https://commons.wikimedia.org/wiki/File:140614-Autoroute-A7-01.jpg>
- 3: Jeanne Menjoulet, <https://www.flickr.com/photos/jmeni/36726461183/>
- 4: [Troyeseffigy](#), [CC BY-SA 3.0](#), via Wikimedia Commons
- 6: [Archimatth File:France blank.svg: Éric Gaba \(User:Sting - fr:Sting\) derivative work: User:Sdaubert, CC BY-SA 3.0](#), via Wikimedia Commons
- 7, 11 og 22: [DalGobboM at French Wikipedia](#), [CC BY-SA 4.0](#), via Wikimedia Commons
- 10: [Olivier Colas \(https://olouf.fr\)](#), [CC BY-SA 4.0](#), via Wikimedia Commons
- 14: Jeanne Menjoulet, <https://www.flickr.com/photos/jmeni/47892518681>
- 15: <https://www.vins-rhone.com/vignobles/appellations/saint-peray>
- 16: <https://www.chapoutier.com/en/>
- 18: <https://flaatenvin.no/produsent/domaine-bernard-gripa/>
- 23 og 24: <https://www.crozes-hermitage-wines.com/>
- 25: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Chateau_tournon-6.jpg
- 26: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Cote_rotie.jpg
- 27: Jeanne Menjoulet, <https://www.flickr.com/photos/jmeni/27211982542>
- 28: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Tournon_-_confluent_du_Doux_avec_le_Rh%C3%B4ne.JPG
- 36: <https://www.domainedarnaud.com/m-221-the-estate.html>
- 38: <http://www.moestue.com/produsenter/detaliere/paris/>
- 40: <http://www.domaine-clusel-roch.fr/>
- 42: <https://www.guigal.com/en/>
- Bilder tatt av Jørund Leknes - slide nr.: 1, 20, 29-32, 34, 43