



DOMAINE



Philippe & Vincent  
**JABOULET**

PHILIPPE & VINCENT  
JABOULET



# PHILIPPE & VINCENT JABOULET

Frankreich · Vallée du Rhône



»» Syrah in it's most  
natural form. ««

1

## Crozes Hermitage blanc AC



Marsanne



80% im Edeltank, die restlichen 20% des Jungweins werden während zwölf Monaten im Pièce (Holzfass aus französischer Eiche mit einem Fassungsvermögen von 228 Litern) ausgebaut



9–11°



75 cl



13% vol



Karton à 6 Flaschen



159 0215

**Struktur** körperreich, mild  
**Aromatik** reifer Apfel (Cox Orange), Birne, Pfirsich  
**Passt zu** Salzgebäck, Fischgerichte, Weichkäse

2

## Crozes Hermitage rouge AC



Syrah



80% im Edeltank, die restlichen 20% des Jungweins werden während 20 Monaten im Pièce (Holzfass aus französischer Eiche mit einem Fassungsvermögen von 228 Litern) ausgebaut



16–18°



75 cl



13% vol



Karton à 6 Flaschen



159 0217

**Struktur** samtig, weich  
**Aromatik** Brombeere, schwarze Johannisbeere, Pfeffer, Tabak  
**Passt zu** Lamm, Poulet vom Grill, Teigwarenauflauf

3

## Cornas AC



Syrah



24 Monate im Pièce (Holzfass aus französischer Eiche mit einem Fassungsvermögen von 228 Litern) ausgebaut



16–18°



75 cl



13.5% vol



Karton à 6 Flaschen



159 0219

**Struktur** elegant, kräftig  
**Aromatik** Kirsche, Brombeere, Pfeffer, Holz-/Röstaromen  
**Passt zu** Lamm, Rindsbraten, Wild

4

## Ermitage rouge AC



Syrah



24 Monate im Pièce (Holzfass aus französischer Eiche mit einem Fassungsvermögen von 228 Litern) ausgebaut



16–18°



75 cl



13.5% vol



Karton à 6 Flaschen



159 0220

**Struktur** intensiv, komplex  
**Aromatik** Waldbeeren, würzig, Leder, Tabak, Zedernholz  
**Passt zu** Lamm, Rindsentrecôte, Rindsfilet, Wild

# PHILIPPE & VINCENT JABOULET

Frankreich · Vallée du Rhône

## GESCHICHTE 2005

**Gründung** Nach 30 Jahren im Besitz der Familien-Domäne «Paul Jaboulet Aîné», kaufte 2005 Philippe Jaboulet zusammen mit seinem Sohn Vincent, Teile der Domäne ab. Von den 50 ha Rebland, die die Domäne umfasste, erwarben sie die besten 15 ha. Dazu kamen noch Reben der Einzellage Thalabart aus dem Familienbesitz dazu. Diese erstklassige Lage in der Appellation Crozes-Hermitage mit den klassischen Galets roulés-Böden und alten Rebstöcken, bildet das Qualitätsdach seiner Weine. Zusammen mit den Rebbergen aus Hermitage (1.2 ha) sowie Cornas (1 ha) umfasst die Domäne ca 30 ha. Philippe und Vincent Jaboulet sind beide Önologen, wobei vor allem Vincent, nach seinem Önologie-Studium verschiedene Praktikums rund um die Welt gemacht hat.

**Inhaber** Familie Jaboulet

**Winzer** Vincent Jaboulet

## SOCIAL MEDIA

[jaboulet-philippe-vincent.fr](http://jaboulet-philippe-vincent.fr)

 @Phvjaboulet

 phetvjaboulet

## TERROIR 30 ha

Philippe und Vincent sind die letzten Jaboulets in der Familie, die im Weinberg und in der Kellerei arbeiten. Sie besitzen noch einen weiteren Weinberg im Rhonetal. Die Domäne Philippe & Vincent Jaboulet befindet sich in der Ortschaft Mercurol. Sie liegt im südlichen Teil der Appellation Crozes-Hermitage. Der Boden besteht aus in der Eiszeit entstandenen Ablagerungen aus Kies und Geröll, vermischt mit rotem Lehm. Im nördlicheren Teil der Weinanbauregion, besteht der Unterboden der Rebberge aus Granit, der zu feinem Lehm verwittert. Im Rhône-Tale, welches ein einzigartiges Terroir für aussergewöhnliche Weine bietet, mischen sich kontinentales und mediterranes Klima.

## HIGHLIGHTS Bio

Im Jahr 2016 erhielt das Weingut die höchste Stufe (Stufe 3) des High Environmental Values (HEV) Zertifikats. Dies bedeutet den Einsatz von «Null Pestiziden» und «Null chemische Insektizide». Dabei legen sie den Schwerpunkt auf die Produktion mit biologisch vielfältigen Methoden, bei denen der natürliche Zustand der Gebiete, erhalten wird. Sie sind dazu verpflichtet, das Ökosystem zu respektieren und den Wasserverbrauch zu kontrollieren.

Sie haben Kisten aufgestellt, die die Vermehrung von Insekten fördern, die für den Weinbau günstig sind. Ebenfalls haben sie Vogel- und Fledermaushäuser installiert, um die Vermehrung von Vögeln parallel zum Weinbau zu fördern, um die für die Gesundheit der Reben möglicherweise kontraproduktiven Insekten zu begrenzen.

Ihre gesamte Produktion stammt aus den eigenen Weinbergen, d.h. sie kaufen keine Trauben ein. Eine weitere Besonderheit ist, dass sie die einzigen sind, die einen Ermitage blanc mit 100% nur Roussan produzieren.