



## Syrah-kassen

Domaine Jamet står som garant for god vin i Côte Rôtie, og deres Côtes du Rhône er ingen undtagelse. Masser af frugt og peber-noter. Meget ung og meget drikbar.

La Tâche har deres base i Saint Joseph og dyrker Syrah efter biodynamiske principper og deres Bad Guy smager også som sådan. En porøs til overmoden Syrah-frugt der er holdt sammen med en god syre. Den skal helst drikkes samme dag, så del den med en eller flere gode folk.

Marc Sorrel smagte jeg første gang i starten af 00'erne og købte en ordentlig portion af 2017-årgangen bare på duften. Det er en super ren Syrah-vin. Masser af krydderier, bær og animalske toner. Gem den i nogle år til den gode stegeskorpe eller drik den nu som topkvalificeret frikadellevin.

Jean-Luc Jamet den anden bror i Jamet- familien. De skulle ikke arbejde sammen, så derfor gik de hver til sit. Jean-Luc laver vine der smager tæskegodt allerede fra dag et. Hans Côte Rôtie Terrasses 2015 er et brag af en vin. Drik nu eller gem den i mange år hvis du kan. Er det nu, så lav en stor god bøf med sprød stegeskorpe.

Hermitage fra Maison Les Alexandrines er fra Nicolas Perrin som er en del af Beaucastel-dynastiet. Som mange andre 2015 i Nordrhône er der fuld fart på frugt og fylde fra Syrah-druen. Match den en god stegeskorpe fra velhængt kød, grønne bønner vendt i god dressing og kraftig sovs.

En afstikker fra Nordrhône lavet af Etienne Montès fra La Casanova i Côtes Catalanes. Etienne laver altid Syrah med karakter. Begynder så småt at vise tegn på at være i det modne stadie, så er helt klar til en omgang lam med ratatouille eller gris hvis man tør.