

OMRÅDE
Bourgogne hvid

APPELLATION
Meursault

DYRKNING
Konventionel

JORDBUND
Kalksten

DRUER
Chardonnay

GÆRING
Træfade

TYPE
Let hvidvin

Domaine Jean-Michel Gaunoux

Jean-Michel Gaunoux, Meursault Premier Cru Les Gouttes d'Or 2023

Jean-Michel Gaunoux besidder en blot 0,31ha parcel i 1er Cru marken "Gouttes d'Or". Vinstokkene er alle plantet i 1950, og giver et ekstremt lavt udbytte. Den langsomme og kolde gæring foregår i 20-25% nye fade, og resten 1 år gamle fade. Herefter lagrer vinen på tank i 12 måneder inden flaskningen. Lagring på flaske foregår i kælderen indtil årgangen vurderes klar til salg. Som oftest minimum 3 år. Vinen er tappet uden klaring og filtrering.

OM PRODUCENTEN

Gaunoux klanen er en gammel Beaune familie, hvis stolte forfader og ikon var navnkundige Henri Gaunoux, der lavede historiske vine fra Cotes de Beaune både før og efter 2. verdenskrig. Efter hans død i 1972, blev hans vinhus delt mellem hans sønner i to selvstændige domainer. Det ene Domaine Francois Gaunoux og det andet Domaine Michel Gaunoux.

Henris barnebarn Jean-Michel arbejdede på sin fars ejendom Domaine Francois Gaunoux fra 1978, indtil han i 1990 etablerede sit eget vinhus: Domaine Jean-Michel Gaunoux. Vinmarkerne, han overtog, var primært en arv fra hans mors side af familien. I 2012 begyndte Jean-Michels søn Henri at arbejde side om side med sin far. Forinden havde han færdiggjort sine ønologiske studier og læretid i Oregon. Så i dag er det igen far og søn, der driver dette traditionelle familie domaine videre.

Domaine Jean-Michel Gaunoux råder fra sine base i Meursault over seks ha. vinmarker i Puligny, Meursault, Volnay og Pommard. Alle vinene fremstilles efter lutte raisonnée princippet, uden brug af pesticider. Produktionen er cirka halvt rød og halvt hvid.

Vinifikationen er traditionel burgundisk. Gæringen foregår med den naturlige vildgær i store fade. Herefter bliver mosten ført til de mindre fade i kældrene, hvor vinen lagrer i gns. 12-14 mdr. Andelen af nye fade udgør ca. 15-20% for de hvide.
De røde vine vine afstilkes 100%, hvorefter de gennem 3-4 dage gennemgår en kold macertion inden gæringen, der typisk varer 15-18 dage. Der udføres pigeage to gange dagligt. Efter endt gæring lagres vinene på mindre fade, hvoraf 25-30% er nye. I 2004 stoppede Jean-Michel brugen af omrøring og sørgede for at fylde fadene helt op for at sikre en mere reduktiv lagring og for at undgå det udprægede problem med for tidlig oxidation. En praksis der også har betydet, at han har kunnet skære sin mængde af tilsat svovl ned til halvdelen.

Alt i alt er det business as usual og en old-school tilgang til det at lave klassisk Bourgogne. Knapt så klassisk er det, at Jean-Michel Gaunoux er kendt for at kunne tilbyde sit stilsikre sortiment i flere ældre årgange. Og det til priser der med Bourgogne målestok må siges at være meget rimelige. Samtidig er man sikret, at vinene har ligget under perfekte forhold hos producenten selv.