

OMRÅDE
Bourgogne rød

APPELLATION
Meursault

DYRKNING
Konventionel

JORDBUND
Kalksten

DRUER
Chardonnay

GÆRING
Træfade

TYPE
Fyldig hvidvin

Domaine Jean-Michel Gaunoux

Jean-Michel Gaunoux, Meursault Premier Cru Les Perrieres 2022

Meget lille parcel fra premier cru marken Clos des Perrières in Perrières Dessus. Parcellen er plantet i 1981. Enorm fokuseret og kompleks vin, der i kvalitet nemt kunne forveksles med Grand Cru materiale. ***"The 2022 Meursault Les Perrières 1er Cru, taken from vat, showed quite a bit of reduction on the nose, making the aromatics difficult to read. So, moving on to the palate, there is fine tension here, edgy on the entry, certainly with more complexity than the Les Charmes. Fine precision towards the finish subsumes the 30% new oak with ease. It will need four to five years to settle in bottle, but it should drink well for a number of years."*** *91-93p. VINOUS*

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.