



Clos de la Roilette

Clos de la Roilette, Fleurie Tardive 2022

93+ p. *"The 2022 Fleurie Cuvée Tardive, produced from vines averaging 80 years old, masterfully pushes the boundaries of concentration. Offering up opulent aromas of grilled blackberries and cherries mingled with licorice, cloves, white pepper, orange rind, vine smoke, struck flint and forest floor, it's medium to full-bodied and appropriately structured with abundant powdery tannins playing a critical role in bolstering the fleshy structure for a long life. The lengthy finish sees the wine's textural and mineral elements meld, guiding it to a gentle, leisurely resolve."* - Kenna Wells, Robertparker.com

"Der er rigtig mange nuancer at forholde sig til i Clos de la Roilette Fleurie Tardive, der er sammensat af druer fra op til 90 år gamle vinstokke. Her kommer alle tænkelige Gamay-nuancer til udtryk, men uden at vinen ender med et alt for kraftigt udtryk. For både bær- og frugtforneelsen løber let i toppen af smagsoplevelsen, og det samme gør antydningerne af fadlagring fra de store, gamle egetræsbeholdere, vinen har lagret i. Den krydrede syre giver løfter om lagringspotentiale, og måske kan det få de sidste lidt flyvske nuancer til at falde til ro. For det er en vildt charmerende vin, hvor jeg fornemmer at nogle af de meget levende nuancer trænger til at falde lidt mere til ro og bidrage til dybden fremfor den sprælske og legende lethed, der er så rigeligt af." - Morten Wamsler, Flaskehalsen

Clos de la Roilettes Fleurie Tardive er lavet på håndplukkede druer der gærer i hele klaser, i åbne tanke, med hatten af druer nedsunket i mosten. Her gærer vinen i cirka 14 dage, inden den overføres til store gamle egetræsfoudre, indtil sommeren efter høst. Druerne er ikke senhøstede som man måske skulle tro ud fra ordet "Tardive", men det er tilføjet fordi Alain mener at denne vin er den man skal drikke senest. Altså den med det største lagringspotentiale. Vinen er lavet på samme måde som hans "almindelige" Fleurie, men fra vinstokke med 90 år på bagen. Vinen er en eksplosion af mørk, intens og saftdreven Gamay. Lag på lag af mørke bær, fine tanniner og en enorm fylde og rigdom i den minut lange eftersmag. Ligger sig i den absolutte top af alle Beaujolaiser på tværs af kommuner ifølge både Vinous og Robert Parker, men til en pris der er langt under konkurrenternes. Beaujolais bedste køb?

OM PRODUCENTEN

Clos de la Roilette er en af de absolutte topejendommene ikke bare i Fleurie, men i hele Beaujolais. Af de totalt 14 hektar ligger de 9 hektar på en af de bedste beliggenheder i hele Fleurie. Det er primært den lørholdige del af Fleurie appellationen der grænser helt op til Moulin-à-Vent, og besidder mange af de samme karakteristika som denne nabo appellation. Resten af vinmarkerne ligger i Brouilly.

OMRÅDE

Beaujolais

APPELLATION

Fleurie

DYRKNING

Økologisk dyrket -
ikke certificeret

JORDBUND

Ler, Granit

DRUER

Gamay

GÆRING

Semi maceration
carbonique

TYPE

Medium rødvin

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens

I 1920'erne da Fleurie appellationen blev født, blev den tidligere ejer rasende på de franske myndigheder, da hans parcel i Moulin-à-Vent, pludselig blev en del af Fleurie. Han navngav derfor Clos'et efter sin væddeløbshest Roilette, og satte et foto af hesten på etiketten, og samtidig nægtede han nogensinde at ville bruge ordet Fleurie på vinen. Den dag i dag er hesten stadig at finde på de berømte etiketter, men ordet Fleurie indgår dog efter de nye og nuværende ejere overtog ejendommen.

Tilbage i 1967 overtager Fernand Coudert ejendommen, og hans søn Alain der i dag stadig driver stjerne ejendommen kommer til vinhuset i 1984. Så det er en mand med mere end 35 årgange under bæltet, og det smages i de imponante og tæt strukturerede Fleurie vine, der er dybt koncentrerede og lagringsværdige. Vinstokkenes alder på mellem 30 og 90 år, og de små udbytter gør sit til at vinene snildt lagrer 8-10 år i en god kælder.

Selvom vinenes terroir læner sig mest op af en Moulin-à-Vent, så vinificerer Alain sine vine som en Fleurie, da han gerne vil bevare så megen elegance og friskhed i vinene som muligt.

Markarbejder udføres "lutte raisonnée", med stor respekt for naturen. Langt de fleste parceller bearbejdes kun manuelt og uden maskiner