



Clos de la Roilette

Clos de la Roilette, Fleurie 2024

Clos de la Roilettes Fleurie 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. Vinen har en langt mere intens og næsten tygbar kerne af mørk Gamay frugt, end man normalt finder i Fleurie. De lerede jorde op mod Moulin-à-Vent fornemmes tydeligt, og den tætstrukturerede og bløde vin er fantastisk lækker, også som ung. Dog er der masser af power og koncentration til lagring i adskillige år. Fremragende køb! **"...gamay burde stå på flere vindrikkeres borde. Især når det er klassen med Clos de la Roilette, vi taler om."** citat René Langdahl.com

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 lerholdige 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.

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 koncentreret 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

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