

Domaine des Jeunes Pousses, Replat de Vavre 2023

"Her er det Thaïs Lamy og Juliette Lumeaus bud på håndholdt basisbeaujolais fra 40 år gamle stokke i villages-appellationen tæt på flækken Emeringes nordvest for Fleurie. Økologisk dyrket, lavt svovlet, her er også biodynamisk inspiration inde over. Det er lys, ubekymret, frigjort beaujolais med fin frugtig næse med let funky, jordede tendenser; rødbedesaft, Piratos, spagnum vædet i blomstervand, saddeltaske og hindbærbolsje samt urtede, pebrede indslag a la nedslået brændenælde, der sandsynligvis stammer fra stilkene, som har været med under gæringen. Let på tå, bare pivsaftig, uden at vi ender i det banale og ren børnefødselsdag. Den har den fornødne struktur, selvom den kun støder med beskedne 11,5 volt, og det gør den netop så charmerende. Det hele er vældig godt afstemt i både næse og mund takket være en læskende frisk frugtsyre og fløjlsblød tannin. Moderne beaujolais uden snærende bånd, kun prisen tager lidt hårdere ved end de mildt stemte tanniner. Men den scorer højt på glou glou-skalaen." 90p. Morten Bundgaard, Jyllands-Posten ***"..oser af knuste hindbær, enghø og ruskind. Munden er æterisk let, hamrende saftighed, levende spændstig syre og et blidt tannisk haps til sidst. Herlig, let og frisk vin, der tilmed er biodynamisk og kun ganske let svovlet***" Anders Halskov-Jensen, Vinhjernen Indgangscuveen fra Domainet er lavet på omkring 40 år gamle vinstokke. Som altid manuelt høstes Gamay druerne og den efterfølgende semi-maceration carbonique med hele klaser, står på i 7 dage. Afslutningen af gæringen foregår på ståltank, mens vinen eferfølgende lagrer i 7 måneder på gamle fade. Det totale svovlindhold er under 10 mg. pr. liter. Saftspændt, frugtmættet Gamay med vitalitet og dybde! Fantastisk køb.

OM PRODUCENTEN

OMRÅDE
Beaujolais

APPELLATION
Beaujolais-Villages

DYRKNING
Biodynamisk

JORDBUND

DRUER
Gamay

GÆRING
Semi maceration carbonique

TYPE
Let rødvin