



OMRÅDE

Beaujolais

APPELLATION

Beaujolais-Villages

DYRKNING

Biodynamisk

JORDBUND

DRUER

Gamay

GÆRING

Semi maceration
carbonique

TYPE

Let rødvin

Domaine des Jeunes Pousses

Domaine des Jeunes Pousses, Replat de Vavre 2023

"Her er det Thais 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 hindbærbolesje 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 efterfølgende lagres 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

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens

Hvad sker der når navnkundige vinpersonligheder som Thibault Liger Belair, og Ivan Massonat, manden bag Domaine Belargus udvælger morgendagens talenter? Svaret finder du i Domaine des Jeunes Pousses.

En rugekasse for unge vintalenter – sådan kan man godt anskue projektet Domaine des Jeunes Pousses – de unge skud! Rugekassen er som sagt blevet til i et samarbejde mellem to af vinverdens mest berømte skikkelser. Den ene, Thibault Liger-Belair fra det berømte Bourgogne domaine af samme navn i Nuits-St. Georges, den anden er Ivan Massonat fra kultvinhuset Domaine Belargus i Anjou.

De to kyndige herrer udvælger hvert 3. år, to unge vintalenter der får lov til at udfolde sine evner (under kyndig vejledning naturligvis) på domainets 5 hektarvinmarker i og omkring den lille by Emeringes lidt nordvest for Fleurie. Her dyrkes der primært Beaujolais Villages og et enkelt plot med Chénas. Vinstokkene er gamle, alt dyrkes biodynamisk, og der anvendes meget lidt svovl.

I øjeblikket er det 2. generation af udvalgte talenter der står for vinene, nemlig de to dygtige kvinder Thaïs Lamy og Juliette Lumeau. Thaïs har efter endt uddannelse som fødevarer agronom arbejdet to år hos navnkundige Domaine Dujac i Bourgogne, inden hun blev spottet til dette projekt. Hun bliver godt hjulpet af Juliette Lumeau der oprindeligt er uddannet psykolog, men som flere år har arbejdet som sommelier, og som medhjælper på flere små vinbrug i og omkring Beaujolais. Duoen er superambitiøse og viser allerede overbevisende evner i at få vine med stor dybde og samtidig en nerve og friskhed der er sjælden for området.