



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, La Croix 2023

"La Croix 2023 er fra 70 år gamle stokke og dufter af brombær, hyldebær og rosenblade, med et strejf af hest. Der er knald på den tætbevævede mund men tanninerne er bløde, og en saftig syre giver en fin harmoni. Meget flot beaujolais." Anders Halskov-Jensen, Vinhjernen **"Langt alvorligere villages-vin end Replat de Vavre fra samme hus. Ja, faktisk også alvorligere end husets fortolkning af chénaas, som ikke er med her. Farven mørkere, duften dybere og mere fortættet og alvorsfuld, smagen mere struktureret og tannindrevet. Om end vinmagerens frigjorte signatur og det saftige slægtskab skinner tydeligt igennem. La Croix' frugt er mere maskulin og mindre bolsjeagtig end beaujolais, som de er flest. Næsen emmer af jern, jod, bark og kvas ved siden af mørke brombær, bagt rødbede og hyldebærsaft. Her er også en tydelig animalsk kant a la tørret kød, der spiller rigtig godt sammen med det grønne, pebrede pift a la brændenælde og grøn peber. Den kunne godt minde om luftig syrah fra det nordlige Rhône forenet med pyrazinkrydret blaubrunkisch fra Carnuntum. Munden har stadig det læskende islæt med sig trods de ret potente tanniner, den løftede syre gør sit arbejde godt, og længden er fin og finalen slutter behageligt bittert og let sødmefuldt."** 92 p. Morten Bundgaard, Jyllands-Posten Gamay druerne til La Croix, stammer fra 50-70 år gamle vinstokke. Som altid manuelt høstes druerne og den efterfølgende semi-maceration carbonique med hele klaser, står på i 10 dage. Afslutningen af gæringen foregår på tanke af glasfiber, mens vinen efterfølgende lagres i 6 måneder på gamle fade. Det totale svovlindhold er under 10 mg. pr. liter. La Croix er nok den mest maskuline og mørke af husets Beaujolais. Fin tanninstruktur og masser af mørke frugter dominerer smagsbilledet i denne flotte Beaujolais villages.

OM PRODUCENTEN

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 hektar vinmarker i og omkring den lille by Emeringes lidt nordvest for Fleurie. Her dyrkes der primært Beaujolais Villages og et enkelt plot med Chénaas. 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 medhjæper på flere små vinbrug i og omkring Beaujolais. Duoen er superambitiøse og viser allerede overbevisende evner i at få vine med

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens

stor dybde og samtidig en nerve og friskhed der er sjælden for området.