

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 tætvævede 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 chénas, som ikke er med her. Farven mørkere, duften dybere og mere fortættet og alvorsfuld, smagen mere struktureret og tannindrevet. Om end vinmagernes 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 blaubränkisch 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 eferfølgende lagrer 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 Beaujolaiser. Fin tanninstruktur og masser af mørke frugter dominerer smagsbilledet i denne flotte Beaujolais villages.

OM PRODUCENTEN

OMRÅDE
Beaujolais

APPELLATION
Beaujolais-Villages

DYRKNING
Biodynamisk

JORDBUND

DRUER
Gamay

GÆRING
Semi maceration carbonique

TYPE
Let rødvin