



OMRÅDE
Beaujolais

APPELLATION
Chénas

DYRKNING
Biodynamisk

JORDBUND

DRUER
Gamay

GÆRING
Semi maceration
carbonique

TYPE
Let rødvin

Domaine des Jeunes Pousses

Domaine des Jeunes Pousses, Chénas Les Brureaux 2023

"Denne lavt svovlede, biodynamiske vin repræsenterer en usædvanlig udvikling i Beaujolais. Den er resultatet af et nyt progressivt vinprojekt, der bestyres på skift af forskellige vintalenter udvalgt af ejerne, Thibault Liger-Belair fra det berømte Bourgogne-hus af samme navn i Nuits-Saint-Georges samt Ivan Massonat fra Domaine Belargus i Anjou. Fra 2022 til 2025 overlod de tøjlerne til den kvindelige duo Thaïs Lamy og Juliette Lumeau, der har produceret denne chénas fra en lillebitte parcel, inden de gav stafetten videre til parret, Naïs Lombard og Oliver Cossec. Næsen emmer af frigjort vin nature med sin let animalske næse osende af hyldebærsaft, hindbærblomme, druesukkertablet, fersken og blomstervand. Sprød, saftspændt, levende og bare enormt lækende vin pakket med god karma og velmodnet frugt. Syren løfter den op i højderne og får den saftspændte væske at løbe sydover med rasende hast, uden at noget kradser det mindste undervejs. Er man sukker for saft, der ikke sådan er sat i bås, er dette ubetinget sagen. Beaujolais' svar på rød riesling. " 92p. Morten Bundgaard, Jyllands-Posten "Jeg ser sjældent vine fra cru'en Chénas. Men "Les Brureaux 2023" viser hvad Chénas kan. Næsen er parfumeret og kompleks, med floral parfume. Munden er nærmest defineret ved fravær af frugt; her er mineralitet og syre hovedrolleindehaverne i en elegant, smuk og forførende vin. Der er kun lavet 500 flasker, så hvis jeg var dig ville jeg bare købe, mens der er. " Anders Halskov Jensen, Vinhjernen.

Chénas Les Brureaux er lavet på 50-70 år gamle vinstokke. Som altid manuelt høstes Gamay druerne og den efterfølgende semi-maceration carbonique med hele klaser, står på i 15 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. En enorm rig og fyldig Gamay fra granitholdige jorde. Spændstighed og elegance er stadig nøgleordene, men den sikre tilgang til vinene sammenholdt med de gamle stokke giver en sjælden dybde og intensitet. Kun 500 flasker produceret.

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 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

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens

som fødevare 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. Duo'en 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.