

OMRÅDE
Frankrig

APPELLATION
Bourgueil

DYRKNING
Økologisk vin

JORDBUND
Ler, kalksten

DRUER
Cabernet Franc

GÆRING
20-30 dage

TYPE
Let rødvin

Domaine du Bel Air

Domaine du Bel Air, Jour de Soif, Bourgueil 2024

"Jeg er vild med næsen, der byder på solbær og ditto blad og i denne årgang et pift af kamfer. Lækker og læskende, peberkrydret mund og juicy finish. Drik den sval, 12-14 grader". 90p. 5 stjerner, Anders Halskov-Jensen, Vinhjernen. **» *Ouvrez la vite*« – se at få den åbnet, står der på bagetiketten, og det er en god idé. Fremragende, saftig cabernet franc, lige til at drikke. Masser af urter, rød frugt, ligefrem, saftig stil. Ikke den store kompleksitet, javel, men altså: 310 kr. på min bistro, så det er bare lige ned i løgnhalsen med den."** 5 stjerner, Niels Lillelund, Jyllands-Posten, september 2025, om årgang 2023
"Solide 13 procenter og så er den skræmme-lokkende "grøn" alligevel og fremstillet i den old school postmoderne stil, hvor man tør fremhæve cabernet francs urtede sider. Lugter stærkt af madagaskarpeber, jalapeño og cedertræ. Saltlakridspastil, afsindig lethed med påvirkning, blid tannin, men kapersagtig bitterhed, som at bide i en grøn peberfrugt braiseret med lakridsrod og enebær. Helt vild – ikke for folk, der vil have sødmefuld rosineret frugt, heller ikke for folk med hang til muskler. Og frugten er rødfrisk og har naturlig frisk granatæblekernesødme i eftersmagen. Mange vil acceptere den i dag, I ved jeg gør det, men jeg advarer; det er bestemt ikke folkeligt." 93p. René Langdahl.com, om årg. 2023 Jour de Soif, er Domaine du Bel Airs saftspændte og læskende indgangsvin. 100% afstilket frugt, og lagring på brugte fade i et års tid giver en blød, frugtdreven og elegant Cabernet Franc. Vinen slutter me et salt og jordet element i eftersmagen, der giver lyst til et glas mere og et mere, kort sagt en vin der kan nydes i store slurke :). Lækker at drikke ung, men har potentiale til 2-3 års lagring fra høståret.

OM PRODUCENTEN

Det er med stolthed, at vi efter mange år med konstante forespørgsler, nu endelig kan præsentere vinene fra det mytiske vinhus Domaine du Bel Air i Bourgueil. Domaine du Belair listes på samtlige toprestauranter i Frankrig, men ofte går man forgæves, da vinene udsælges hurtigere end de kommer på kortet. Det er ikke for ingenting at Franskmændende og det franske vinmedie La Revue du Vin de France rater dem fuldt på højde (og ofte over) de lige så berømte vine fra Clos Rougeard i Saumur. Samtidig har domainet et uudsletteligt ry for aldrig at tage imod besøgende, eller at kommercialisere sine vine, hvilket gør ordet "kult" mere rammende end nogensinde.

Domaine du Belair blev grundlagt af Pierre Gauthier i 1995.Størstedelen af de 20 ha. tilplantet med Cabernet Franc, ligger på ler og kalkholdige parceller rundt om Benais i kommunen Bourgueil i Tourraine, Loire. Det giver vine med en fantastisk volumen og sensuel generøsitet, der samtidig balanceres af stringens og mineralsk elegance.

I dag hjælper sønnen Rodolphe til med at lave vinene der alle har været økologisk certificerede siden år 2000.

Sortimentet starter med en saftspændt, læskende og intens Cabernet Franc kaldet Jour de Soif. Herefter følger Vingt Lieux Dits over samme tema men med større koncentration, og Marsaules som besidder mere dybde, intensitet og lagringspotentiale. I toppen af hierarkiet findes de to "Grand Cru'er". Grand Mont der på alle måder er en af de største Cabernet Franc vine der produceres i verden. Til

slut ”la piece de resistance” Clos Noveau”, som faktisk er et af de allersidste tilbageværende Clos i Loire. En lille muromkranset parcel af ældgamle vinstokke. Mikroskopisk produktion og et sandt monument over at Cabernet Franc. En vin der står skulder ved skulder med de bedste vine i verden, men som ganske få har smagt.