



OMRÅDE
Beaujolais

APPELLATION
Select Appellation

DYRKNING
Økologisk vin

JORDBUND

DRUER
Gamay

GÆRING
Semi maceration
carbonique

TYPE
Let rødvin

Domaine Clos des Rocs

Clos des Rocs, Morgon "Chemin des Croix" 2024

"Lys og lokkende rød, nærmest som en trousseau. Jeg elsker den næse! Ren og rødfrugt, fuld af små søde jordbær og sød rød ribs, granatæblekerner på min persiske ret og lille landligt strejf, der pikerer mig... dejligt. Årgangens slanke krop kan ikke skjules, men her er det som om Olivier Giroux har fundet sjælen og kernen i gamay i et vanskeligt år. Den er rørende saftig og slet ikke tynd, mellemfyldig med 13,5 % og nærmest ingen tannin, men alligevel varer den evigt. Her må være tale om blid ekstraktion på MEGET koncentrerede bær, og stærkt selekterede." 95p. Bedste køb - René Langdahl.com "Fremragende morgon. Kølig, kalket, rank med en smuk ren rød frugt. Holder meget længe i munden, og frugten bliver ved med at markere sig. Den smager meget bedre på dag to og tre." 92+p., 5 stjerner, Niels Lillelund - Jyllands-Posten

Chemin des Croix stammer fra en historisk sydvendt parcel på blot en halv hektar i Morgon, beliggende ved Chateau Gaillard. En saftdreven, silkeblød og frugtmættet Gamay, med stor friskhed og elegance. Vinstokkene er mindst 75 år gamle, og giver en vin med stor koncentration trods det lette og elegante udtryk. De håndplukkede druer gærer semi-maceration carbonique og udbløder koldt inden en nænsom presning. Vinen lagrer 12 måneder på 500 ltr. fade, der er mellem 2 og 8 år gamle.

OM PRODUCENTEN

Pouilly-Loché? Ringer det ikke en klokke hos dig? Meget naturligt. Dette mikroskopiske vinområde består af sølle 32 ha. 6 ha. af disse dyrkes af Clos des Rocs. Siger man derimod Pouilly-Fuissé, er der helt sikkert mere genkendelse, og det er da også nærmeste nabo til Pouilly-Loché. Hoveddruen er som hos naboen Chardonnay, der dyrkes i kalkholdig jordbund. Fra dette dejlige terroir, laver Olivier Giroux en lille håndfuld spektakulære vine, der på alle måder er seriøst vinhåndværk.

Olivier Giroux tog sin vinuddannelse og læretid i Rhône-dalen, men besluttede efter endt læretid at vende tilbage til sine burgundiske rødder. I 2002 købte han således Clos des Rocs og har siden ændret radikalt på, hvordan man laver vin på stedet. Han lagde tidligt om til økologisk vinbrug og anvender kun den naturlige vildgær i kælderens.

Markbesiddelserne udgør totalt set 9,9 ha, hvoraf størstedelen selvsagt ligger i Pouilly-Loché, men der er også marker i Mâcon-Loché, Mâcon-Fuisse, samt Pouilly-Fuissé. Vinstokkene har en gennemsnitsalder på hele 60 år, hvilket også sikrer lave udbytter. En stærk base for koncentrerede, intense og fyldige chardonnayer med en befriende frisk og mineralsk kalket karakter. Fadet er optimalt styret og overtager på intet tidspunkt smagsbilledet. Vinifikationen sker parcel for parcel for at bevare så meget terroir karakter som muligt og opnå de mest balancerede sammenstikninger til slut.

Oliviers vine er på få år blevet et meget varmt navn på de bedste franske restauranter og vinbarer. Derfor er hans lille produktion også hurtigt udsolgt. Vores årlige tildeling er selvsagt ikke enorm, så hvis du vil smage disse utroligt flotte vine, skal du holde dig til.

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens