



#### OMRÅDE

Beaujolais

#### APPELLATION

Beaujolais-Villages

#### DYRKNING

Økologisk vin

#### JORDBUND

Blå diorit, ler

#### DRUER

Chardonnay

#### GÆRING

Store fade og tank

#### TYPE

Fyldig hvidvin

Domaine Dupré Goujon

## Dupré Goujon, Beaujolais Villages Blanc "Clos des Mûrieres" 2023

***"Not only is this the first great chardonnay from Beaujolais we've encountered, but it is also an incredibly joyful expression of the grape, brimming with stone-fruit, lemon-curd and white-flower aromas. The super-elegant, medium-bodied palate has breathtaking purity and precision. Great energy in the very long, chalky finish."*** 96p. James Suckling.com Denne 100% Chardonnay er et af de bedste køb i klassisk Chardonnay vi længe har smagt. 2/3 af gæringen og lagringen foregår på fade, mens resten gærer og lagrer på tank. Alt sammen med den naturlige gær. Lagringen sker på bundfaldet i 12 måneder. Vinen har en indtagende duft af lime, akacie træ, hvide vinmarksferskner og et let urtet indslag. Smagen er generøs, fyldig og en ekstremt fint integreret syre. En smule skalbitterhed slutter vinen af og giver den en perfekt balance. Fremragende køb og en vin der havde kostet væsentligt mere hvis den var kommet fra kollegaerne i Bourgogne lidt længere mod nord.

### OM PRODUCENTEN

De to barndomsvenner Guillaume Goujon og Sébastien Dupré slog sig i 2015 sammen om at grundlægge Domaine Dupré Goujon. Af de 15 hektar vinmarker de i dag besidder, ligger de 10 af dem, på den 484 meter høje Mont Brouilly (til sammenligning er Morgon Côte de Py kun 352 meter høj). På de sidste 5 hektar dyrkes der primært hvid Beaujolais Villages på Chardonnay.

I markerne lægges der vægt på høj biodiversitet, plantning af træer og buske omkring markerne, samt dækafgrøder i efteråret for at bevare en porøs jord, samt naturlig næring om foråret, når de kvælstofholdige afgrøder forsigtigt vendes ned i jorden igen. Huset har været økologisk certificeret siden 2021, og drives i dag også med talrige biodynamiske processer.

På Mont Brouilly er det i særdeleshed de tre enkeltmarker L'Hérone (sydvendt), Le Pavé (østvendt) og Brulhie, der tiltrækker sig opmærksomheden. Alt vinificeres semi maceration carbonique i cementtanke, med hele klaser. Herefter modner vinene på store fade i et års tid inden det sidste år tilbringes på cement eller ståltanke. Vinene frigives derfor ofte meget senere end kollegaernes. Der anvendes et minimum af svovl.

Vinhuset har i de senere år tiltrukket sig ekstrem meget opmærksomhed, og nævnes i lige forlængelse af navnkundige Château Thivin fra samme appellation. Den mangeårige anmelder Tim Atkins skrev i sommeren 2026 i sin Beaujolais-rapport:

***"....the most important newcomers to this dynamic appellation: Sébastien Dupré and Guillaume Goujon of Domaine Dupré-Goujon who make radical, beautifully crafted expressions of three lieux-dits, or single-vineyards, in Côte de Brouilly: La Pavé, L'Hérone and Les Brûhliés.... extremely complex wines with a dramatic beauty that's light years removed from the Beaujolais mainstream – or any other for that matter! And the decisive element of the Dupré-Goujon wines, the thing which gives their remarkable energy, is their incredible minerality. Now, the Burgundians go on and on about terroir and minerality, but rarely do those wines – and I am also talking about Grand Crus from leading domaines – have anything like this mineral intensity."***

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens