OMRÅDE
Beaujolais

APPELLATION
Côte de Brouilly

DYRKNING
Økologisk vin

JORDBUND
Blå diorit, ler

DRUER
Gamay

GÆRING
Store fade og tank

TYPE
Medium rødvin

Domaine Dupré Goujon

Dupré Goujon, Côte de Brouilly "Le Pavé" 2022

"A hypnotically beautiful Cote-de-Brouilly. Mouth-filling red and black berries are almost perfectly interwoven with concentrated fine tannins on the medium-bodied palate. Expands dramatically in the extremely long finish without losing its delicacy or precision. And even these words don't quite grasp what makes this wine so great.." 96p. James Suckling.com Vinen er fra husets østvendte parcel på Mont Brouilly, og er vinificeret semi-maceration carbonique på hele klaser. Lagringen foregår 12 måneder på demi-muids, efterfulgt af 12 måneder på cementtanke. Denne parcel frembringer kraftfulde vine, der trods intensiteten aldrig bliver tung eller svulstig. Den underliggende mineralitet spiller kraftigt igennem og gør vinen elegant, til trods for den generøse karakter. En jernnæve i en fløjlshandske. Kæmpe vin i dag, men bliver endnu bedre med en håndfuld år i kælderen.

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 kvælgstofholdige 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'Heronde (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 Chateau 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."