



*Henri og Jean-Michel Gaunoux*

# Domaine Jean-Michel Gaunoux

## Meursault, Bourgogne

Gaunoux klanen er en gammel Beaune familie, hvis stolte forfader og ikon var navnkundige Henri Gaunoux, der lavede historiske vine fra Cotes de Beaune, både før og efter 2. verdenskrig. Efter hans død i 1972, blev hans vinhus delt mellem hans sønner i to selvstændige domainer. Det ene Domaine Francois Gaunoux og det andet Domaine Michel Gaunoux.



**LAND**

Frankrig

**OMRÅDE**

Bourgogne

**PRIMÆR APPELLATION**

Puligny-Montrachet, Meursault, Volnay

**GRUNDLAGT**

1990

**EJER/VINMAGER**

Jean-Michel og Henri Gaunoux

**STØRRELSE**

6 hektar

**DYRKNING**

Konventionel

**JORDBUND**

Kalksten, ler

**DRUER**

Chardonnay, Pinot Noir

Henris barnebarn Jean-Michel arbejdede på sin fars ejendom Domaine Francois Gaunoux siden 1978, indtil han i 1990 etablerede sit eget vinhus: Domaine Jean-Michel Gaunoux. Vinmarkerne han overtog var primært en arv fra hans mors side af familien. I 2012 begyndte Jean-Michels søn, Henri, at arbejde side om side med sin far. Forinden havde han færdiggjort sine ønologiske studier og læretid i Oregon. Så i dag er det igen far og søn der driver dette traditionelle familie domaine videre.

Domaine Jean-Michel Gaunoux råder fra sine base i Meursault over 6 ha. vinmarker i Puligny, Meursault, Volnay og Pommard. Alle vinene fremstilles efter lutte raisonnée principet, uden brug af pesticider. Produktionen er cirka halvt rød og halvt hvid.

Vinifikationen er traditionel burgundisk. Gæringen foregår med den naturlige vildgær i store fade. Herefter bliver mosten ført til de mindre fade i kældrene, hvor vinen lagrer i gns. 12-14 mdr. Andelen af nye fade udgør ca. 15-20% for de hvide.

De røde vine vine afstilles 100%, hvorefter de gennem 3-4 dage gennemgår en kold maceration, inden gæringen der typisk varer 15-18 dage. Der udføres pigeage 2 gange dagligt. Efter endt gæring lagres vinene på mindre fade, hvoraf 25-30% er nye. I 2004 stoppede Jean-Michel brugen af omrøring, og sørgede for at fyld fadene helt op, for at sikre en mere reduktiv lagring, og undgå det udprægede problem med for tidlig oxidation. En praksis der også har betydet at han har kunnet skære sin mængde af tilsat svovl ned til halvdelen.

Alt i alt er det business as usual og en old-school tilgang til det at lave klassisk Bourgogne. Knapt så klassisk er det at Jean-Michel Gaunoux er kendt for, at kunne tilbyde sit stilsikre sortiment i flere ældre årgange, og det til priser der med Bourgogne målestok må siges at være meget rimelige. Samtidig er man sikret at vinene har ligget under perfekte forhold hos producenten selv.



# VINOVA