

# Vinoplevelser

## Beaujolais Village

Julien Sunier, AOP



For de fleste unge vinbønder, der ønsker at etablere sig i Bourgogne, er Beaujolais blevet et yderst attraktivt område. Dels fordi jorden er betydeligt billigere end i Côte d'Or, dels fordi Beaujolais er begyndt at distancere sig fra det renommé af halvtynde vine med en umiskendelig smag af bananer, som Nouveau-vinen var med til at give området op gennem 1980'erne og 1990'erne. Julien Sunier er en af disse unge vinbønder. Han rejste først det meste af verden rundt for at lære om vitikultur på New Zealand og vinifikation i Californien, inden han vendte hjem for at arbejde side om side med Nicolas Potel i Nuits-Saint-George og Jean Claude Rateau i Beaune. Det var hos disse vinbønder, han blev bidt af den biodynamiske tilgang.

Julien blev ansat af Mommessin i Beaujolais, som ledte efter en winemaker, der kunne højne kvaliteten af firmaets vine. Det var netop det, han gjorde i fem år, blandt andet ved at sortere hårdt ud i kredsen af leverandører og i stedet skabe kontakt med nogle af Beaujolais bedste drueavlere.

Julien ville dog mere, og hans meget kompromisløse tilgang til vin indbød ham uundgåeligt til at etablere sit eget domaine i 2008.

Julien lejede tre hektar perfekt beliggende jord i Cru'erne Fleurie, Morgon og Reigne, som han begyndte at opdyrke ekstremt traditionelt, hvilket betød, at han bibeholdt de 60 år gamle stokke, som var tilplantet med en tæthed på 10.000 stokke pr. hektar (det var før traktorens tid...). Lige fra starten blev alt dyrket biodynamisk. Druerne presses på en gammel basket press, hvilket giver det mest nænsomme og bedste pres. Mosten gæres ud ved lave temperaturer på 22-23 grader, hvilket giver mindre farve, mere delikate tanniner og langt mere komplekse vine.

Resultatet er – uden beskedenhed, da dette ikke er nødvendigt – at man her får noget af det absolut bedste Gamay i verden i mængder, der desværre betyder, at den kun er de absolut færreste forundt.

**Leverandør**  
Julien Sunier

**Land**  
Frankrig

**Område**  
Bourgogne

**Underområde**  
Beaujolais

**Type/Farve**  
Rødvin

**Drue**  
100% Gamay

**Dyrkning**  
Biodynamisk Naturvin

**Riedel glas**  
Pinot Noir

**Serveringsforslag**  
Oste - milde  
Grøntsagsretter  
Tapas  
Risotto

**Vinifikation**  
Druerne presses i en helt traditionel og gammeldags basket press, som med sin nænsomme behandling giver flotte resultater. Vinen bliver gæret forholdsvis koldt, da man ønsker mere delikat tanniner og en kompleks vin.

**Smagekommentarer**  
Heftig, levende, landlig og rustik aroma, der leverer varen med kirsebær, blåbær, salt, mineraler og en smule kostald. Samtidig er den saftig, blød og rund på tungen med præg af frugt, bær og igen den rustikke, landlige karakter, som den i øvrigt har masser af.

**Alkohol**  
12,50%

**Proptype**  
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN