

Vinoplevelser

Morgon, 3/4 ltr.

Julien Sunier, Cru Beaujolais



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.

Druerne til Juliens Morgon hentes fra to mindre parceller, som dog har samme jordbund, og begge er tilplantet med 10.000 stokke i starten af 1960'erne. Den ene parcel, Corcelette, er sydvestvendt, og den anden ligger lige mellem appellationerne, Reigne og Morgon, og deler navn med Julien Reignes parcel, Oeillat. Begge har parceller har et granitdomineret øverste jordlag, hvilket to meter nede skifter til en tæt lerjord. Dette gør, at Morgonen er den kraftigste af Juliens vine - en vin, som bør ligge i tre år, inden den langsomt begynder at åbne op og frigive sin charme.

Leverandør
Julien Sunier

Land
Frankrig

Område
Bourgogne

Underområde
Beaujolais

Type/Farve
Rødvin

Drue
100% Gamay

Fadlagring
8 mdr.

Dyrkning
Økologisk

Riedel glas
Pinot Noir

Serveringsforslag
Lyst kød
Oste - milde
Grøntsagsretter
Fjerkræ

Vinifikation
Den alkoholiske gæring foretages ved 22 – 23 grader, i hele klaser og på betontanke. Efterfølgende presses mosten (og druerne) over 24 timer på en gammel basket press. Vinen lagres efterfølgende i 8-11 måneder på tre til ni år gamle Bourgogne-fade, inden den aftappes uden filtrering og klaring.

Smagekommentarer
En tæt Beaujolais, domineret af mørk frugt så f.eks. vilde mørke kirsebær. Efterhånden som vinen ældes, får den også toner af mineraler, mørke bær og te. Smagen er tæt i frugten, men uden tanniner og med en høj syre, hvilket giver en flot balance og længde i eftersmagen.

Alkohol



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN