

Vinoplevelser

Morgon Charmes

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

Leverandør
Julien Sunier

Land
Frankrig

Område
Bourgogne

Underområde
Beaujolais

Type/Farve
Rødvin

Dyrkning
Biodynamisk Naturvin

Serveringsforslag
Lyst kød
Oste - milde
Grøntsagsretter
Fjerkræ

Vinifikation
Alkoholisk gæring i hele klaser ved 22 – 23 grader på betontanke. Herefter presses mosten 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
Fyldig rødvin og samtidig frugtig Beaujolais, hvor mørke kirsebær er fremtrædende. En flot syre balancerer vinen, som samtidig leverer en lang eftersmag. Giv den lidt alder, og den vil opnå en mineralsk kompleksitet og toner af te.

Alkohol
12,50%

Proptype
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN