

Vinoplevelser

Fleurie

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.

Helt oppe i 500 meters højde, hvor de fleste andre avlere har opgivet deres vinmarker grundet det stejle terræn og den kølige temperatur, finder man Juliens Fleurie-parcel. Sydvendt på næsten ren pink granit med et toplag, der er så tyndt, at det kun lige binder vinstokken, der må søge dybt ned med sine rødder for at hente sin næring. Dette stimuleres yderligere af, at der er plantet 10.000 60 år gamle vinstokke pr. hektar.

Leverandør
Julien Sunier

Land
Frankrig

Område
Bourgogne

Underområde
Beaujolais

Type/Farve
Rødvin

Drue
100% Gamay

Fadlagring
8 mdr.

Dyrkning
Traditionel

Riedel glas
Pinot Noir

Serveringsforslag
Lyst kød
Oste - milde
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
Duften er indbydende som en Beaujolais med toner af hindbær og blomster som iris og violer, og seriøs som en stor Bourgogne med toner af mineraler og mørke kirsebær. Smagen er umiddelbar i sin frugt, men med en stor kompleksitet i eftersmagen og en nærmest perfekt syre, som får det hele til at balancere, og som



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN