



Fleurie "Grille Midi", Terres Dorées, Jean-Paul Brun, Charnay, Frankrig

Domaine Terre Dorées er beliggende i Charnay, i den sydligste del af Beaujolais, lige nord for Lyon. Området er kendt for sine gyldne stene, "les Terre Dorées", som så også har lagt navn til Jean-Paul Brunns vingård. Jordbunden er i dette område ler og kalkholdig, i modsætning til de nordligere Beaujolais-områder, som er mere granitholdige.

Jean-Paul Brun startede med 4 hektar tilbage i 1979, men har løbende opkøbt marker og besidder i dag over 60 hektar, som udover markerne i Charnay dækker cru-kommunerne Côte Brouilly, Fleurie, Morgon, Saint-Amour og Moulin à Vent, ligesom han har parceller i Charnay hvor han laver sine fortræffelige Chardonnay og Pinot Noir-vine.

Jean-Paul Brun insisterer på at lave vin, som man laver det i Cote d'Or og ikke som flertallet i Beaujolais. Dvs. han bruger ikke den, for Beaujolais, ellers udbredte maceration carbonique, han bruger ej heller kulturgær (det er den forkætrede kulturgær 71B, som giver den karakteristiske bananaroma), men kun de naturligt forekommende gærceller. Alt håndhøstes i hans økologisk (dog ikke certificerede) marker, som er kendetegnet ved meget gamle vinstokke. Han opererer med meget lavt udbytte, benhård drueselektering, afstikning af druerne og der chaptaliseres ikke, hvorfor hans vine har et forholdsvis lavt alkoholindhold. Vinene filtreres kun nænsomt, og han bruger minimal tilsætning af svovl. Derfor er hans vine bredt anerkendt som nogle af de bedste i hele Beaujolais, de er kendetegnet ved at være meget rene, frugtmættede, elegante og ualmindelig delikate. Desuden er vinene meget holdbare, og vinder ved modning. Afhængig af typen, op til 10 år fra aftapningen.

Druerne til denne vin stammer fra "Grille Midi", et naturskabt amfiteater med vinstokke, som ligger badet i solskin og som anses for at være kilden til de bedste druer i Fleurie. Kun de allerbedste drueklaser bruges til denne luksus-Fleurie.

Fleurie "Grille Midi"

I duften besidder vinen aromaer af peber, blomster, lakrids og mørke bær. Smagen er fyldig, og på en gang både elegant og cremet. Det kan anbefales at dekantere vinen.

Vinen kan anbefales til lam, fjerkræ og kalvekød.

Johs M. Klein Distribution A/S

Agenturer for vine og spirituosaa • Grundlagt 1886

Priorparken 845 • 2605 Brøndby
Telefon 70 23 12 11 • www.jmk.dk • Mail info@jmk.dk



Årgang

2022.

Distrikt

Beaujolais Crus.

Appellation

Fleurie AOC.

Druesorter

100% Gamay, håndplukket fra 65 år gamle stokke i Cru-kommunen Fleurie.

Lagring

Mosten macererer i 4 uger i cementtanke, hvor vinen også gærer og lagres færdig. Som med alle deres vine, foretages herefter en let filtrering og tilsætning af et minimum af svovl, inden aftapning.