



Beaujolais "Le Ronsay", 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, afstilkning 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.

Beaujolais "Le Ronsay"

Duften er meget aromatisk og bærpræget, med noter af boysenbær, brombær og hindbær, samt lidt stald. Smagen er let, saftig og meget forfriskende.

Vinen kan anbefales til aperitif, charcuteri og fjerkræ.



Årgang

2023.

Distrikt

Beaujolais.

Appellation

Beaujolais AOC.

Druesorter

100% Gamay, håndplukket fra Jean-Pauls Brunns yngre vinstokke, som i gennemsnit er 20 år i Charnay.

Lagring

Mosten macererer i 3 uger i cementtanke, hvor vinen også gærer efterfølgende. Kun 0,5 gram svovl pr. hektoliter tilsættes efter malolaktisk gæring og ved aftapningen, inden nænsom filtrering.

Johs M. Klein Distribution A/S

Agenturer for vine og spirituousa • Grundlagt 1886

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