



## BEAUJOLAIS BLANC 2022

**Art. nr** 1042111

**Pris** 279,00 kr exkl. moms

**Storlek** 750 ml

**Producent** Domaine Jules Desjournays

**Ursprung** Beaujolais, Frankrike

**Varukategori** Vita torra viner

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Chardonnay

**Alkoholhalt** 13%

**Sortiment** Restaurang

**Karaktär** Elegant, ungdomlig doft med toner av citrus, vita blommor, mineral, äpplen och honung. Torr, mycket frisk, elegant smak med tydligt inslag av mineral, citrus och gula äpplen. Lång, nyanserad eftersmak med en liten sälta.

**Tillverkning** Vinet har vinifierats och lagrats på rostfria ståltankar och i damejeanner av glas. Jäsningen startade enbart med hjälp av druvornas naturliga jäst och efter avslutad jäsning fick vinet vila under lång tid på sin jästfällning. Vinet buteljerades utan att klaras eller filtreras.

**Passar till** Serveras till smakrika fiskrätter eller till rätter av ljust kött eller fågel.

## Om producenten

Södra Bourgogne upplever idag en formidabel vinrevolution och Domaine Jules Desjournays är bland de främsta som leder den nya utvecklingen. Här har de senaste åren skapats viner som fått experterna att tappa hakan. Bakom firmanamnet Domaine Jules Desjournays döljer sig Fabien Duperray, en framgångsrik vinhandlare som efter många år som förmedlare av viner från storheter som Perrot-Minot och Domaine de la Romanée-Conti fick chansen att göra egna viner.

Hans biodynamiska och unika Beaujolais kommer från ägor i Fleury, Morgon och Moulin-à-Vent. Gamaydruvorna växer på urgamla stockar och skördeuttaget är extremt lågt. Här råder total frånvaro av konstgödsel och kemiska bekämpningsmedel. Druvorna jäser i hela klasar med naturlig jäst och användningen av svavel är minimal och sker först året efter skörd när vinernas arom utvecklats för att göra lång lagring möjlig.

Vinerna får mogna i cementkar och på flaska, fat används bara om de förstärker vinets naturliga egenskaper, och nya fat undviks helt. Buteljeringen sker utan klarning eller filtrering för maximal komplexitet. Man skulle kunna kalla Desjournays viner för naturviner om det inte var för att de skiljer sig i alla avseenden från allt som gett den vintypen lite tveksam status hos många vinälskare. Här handlar det helt enkelt om viner som låter druvans växtplats ostört komma till tals.

Produktionen är mycket liten, bara några hundra lådor, och vinerna har fått ett strålande mottagande i vinvärlden. Ansedda The Wine Advocate's David Schildknecht sammanfattade: "Några av de mest anmärkningsvärda Beaujolaisviner jag träffat på och som kanske någonsin skapats." Beaujolaisvinerna i Domaine Jules Desjournays portfölj har nu kompletterats med flera vita, extremt välgjorda och terroirdrivna Bourgogner från klassiska distrikt i Maconnais, söder om Côte d'Or. De är ett samarbete med Fabien Duperrays gode vän Christophe Thibert som äger vingårdarna. De vita vinerna har samma elegans och djup som sina namnkunniga grannar i Côte de Beaune.

