



Liberté 2020

Producent:	Domaine Denis Jeandeau
Område:	Savoie
Land:	Frankrig
Alkohol:	12,0
Drue:	Jacquère

Liberté er resultatet af Bourgogne-kometen Denis Jeandeaus behov for at lave noget, som ikke er styret af Bourgognes strenge regler.

Liberté (frihed) refererer til Frida Kahlos hårdtslående citat, som også pryder bagsiden af flasken: *"Hvis du ønsker frihed, så vent ikke på, at nogen giver den til dig - ta' den!"*

Jeandeau har taget sig den fantastiske frihed at kaste sig ud i ny vin, fra et nyt område, på en ny druesort.

Liberté er lavet på den relativt ukendte druesort Jacquère, som har hjemme i Savoie. De højtliggende marker er placeret omkring landsbyen Apremont, hvor jordbunden består af skifer, ler og kalksten. Her vokser de +40 år gamle vinstokke på østvendte skrån timer. Indhøstningen foregår selvfølgelig ved håndkraft.

Vinbeskrivelse:

Vinen får mundvandet til at drive, for syren er høj.

Næsen viser noter af æbler, æbleskal, citron og en let mineralsk bagkant.

Kroppen har en medium fylde med fin frugtintensitet, og syren fungerer som det dominerende, men velintegrerede element.

Druesammensætning:

Jacquère

Beskrivelse af producenten

Denis Jeandeau var en af Bourgognes unge kometer, der med rekordfart fik bevæget sig op blandt de allerbedste producenter i Mâconnais. Desværre gik Denis på tragisk vis



bort i sommeren 2023, inden verden for alvor fik øjnene op for hans enestående vine.

Vinene har været at finde på nogle af verdens ypperste Michelin-restauranter som fx Pierre Gagnaire, Dinner by Heston Blumenthal, Per Se og Gordon Ramsay.

Denis Jeandeau lavede særdeles begrænsede mængder fra små 5 ha kalkstensrige vinmarker i Viré-Clessé, Saint-Véran og Pouilly-Fuissé.

Selvom om Denis som vinmager var en ung mand, dyrkede og vinificerede han vinene på ekstremt gammeldags vis. Biodynamiske principper - og pløjning ved hjælp af hest. Derefter var vinen vinificeret på traditionel vis med høst og selektering i hånden, naturlig gæring samt lagring med gærcellerne (lees) på en kombination af stål og brugte fade. Dertil stærkt begrænset brug af svovl.

Resultatet var klassiske, stenede og imponerende "rene" Chardonnay-vine med cremet frugt og en skarpt fokuseret syre.

Lige sådan som stor hvid Bourgogne skal smage!

"These are precise, elegant wines that subvert the Mâconnais stereotypes of unctuousness and corpulence, and their classy style will certainly win them many admirers. I encourage readers who haven't encountered this impressive producer's wines to seek them out."

- William Kelley, The Wine Advocate