



Juliéna, magnum 2021

Producent: Domaine du Clos du Fief
Område: Beaujolais
Land: Frankrig
Alkohol: 13,0
Drue: Gamay

Eminent Beaujolais cru fra Juliéna. Druerne kommer fra marken Les Coteaux du Mont Bessay, der er sølle 1 ha.

Vinstokkene er mere end 60 år gamle, hvorfor druematerialet herfra er ekstremt koncentreret. Derudover er jordbunden ganske sjælden og eftertragtet, da den består af blå vulkanske sten, hvilke giver vine med en særlig elegant struktur.

Vinene fra domainet repræsenterer hver sit terroir, og Michel og Sylvain gør deres absolut ypperste for at fremme netop hver crus unikke karakter. De arbejder med lave udbytter og traditionelle teknikker for bedst muligt at lade vinen tale sit eget sprog.

Juliéna Tradition er manuelt indhøstet og vinificeret helt uden stilke - man afstikker altså druerne inden presse. Dette er en teknisk, som Michel har lånt fra Bourgogne.

Vinen lagrer 18 måneder på gamle fade, hvilket giver et ekstremt harmonisk og balanceret resultat.

Vinbeskrivelse:

Smukke toner af brombær og sorte kirsebær i kombination med en mineralsk bagkant.

På paletten fornemmer man straks seriøsiteten i en Juliéna, hvor tanniner og syre danser tæt sammen.

Det hele pakkes ind i den elegante frugt.

James Suckling:

92 point

Houlbergs Vinblog:



Jyllands-Posten:

90 point



Beskrivelse af producenten

Domaine du Clos du Fief blev grundlagt af Francis Tête, der inden arbejdede som bødker og lavede vinfade.

Senere overtog sønnen Raymond, som begyndte at sælge vinen ud af kælder døren, men først da Michel overtog som tredje generation, blev der for alvor sat skub i produktionen.

Med sin søn, Sylvain, der repræsenterer fjerde generation, ved sin side driver far og søn i dag domainet med stor succes fra vingården i Julié纳斯.

Domainet råder i dag over 13 ha fordelt over Julié纳斯, Saint Amour, Moulin a Vent og Chenas. Ud over cru'erne byder porteføljen også på en Beaujolais-Villages, som rummer essensen af en god Beaujolais-Villages - nemlig elegance og spændstighed.

Vinene fra domainet repræsenterer hver sit terroir, og Michel og Sylvain gør deres absolut ypperste for at fremme netop hver crus unikke karakter. De arbejder med lave udbytter og traditionelle teknikker for bedst muligt at lade vinen tale sit eget sprog.