



Beaujolais-kassen Vol. 5

Område: Beaujolais
Land: Blandet kasse
Alkohol:
Drue: Gamay

Beaujolais blev op igennem 80'erne kendt for Beaujolais Nouveau-festen, hvor de alt for tidligt høstede vine blev alt for tidligt tappet for derefter at blive fragtet i biler til Danmark.

Sådan er det ikke mere!

I dag er Beaujolais i mange tilfælde sprøde, mineralske og seriøse vine, som i mange tilfælde også sagtens kan lagres.

Og det kan nu opleve i vores Beaujolais-smagekasse.

Dette er 5. udgave af de hyperpopulære Beaujolais-kasser. Den indeholder seks skønne vine på Gamay-druen fra dette historiske vinområde. Vine, der i visse tilfælde sagtens kan hamle op med de mere kendte og langt dyrere vine fra den nordlige del af Bourgogne.

Ja, måske finder du en ny favorit.

Vinbeskrivelse:

1 fl. Beaujolais Villages 2022

Domaine de Colette

Den mørk-røde, let-transparente farve efterfølges af rødfrugtet og charmerende næse med røde kirsebær, jordbær, hindbær og roser. I munden er den svævende let med en silkeblød tekstur og en saftig eftersmag med en balanceret syresnert. En let, elegant og uhyre letdrikkelig Beaujolais, som nydes helt alene eller til lette retter ved 13-15 grader. Køb mere end én flaske - for flasken bliver hurtigt tømt. Og drik den endeligt ikke for varmt!

1 fl. Fleurie 2022

Domaine de Colette

Domaine la Colette, Fleurie har en transparent rød farve med charmerende aromaer af knuste ribs, jordbær, skovbund og mineralitet. I smagen besidder den en dejlig friskhed



kombineret med en rank fremtoning, en nærmest knasende, sprød syre og en saftig, elegant eftersmag med stenet mineralitet. En intellektuel og befriende let Fleurie, som bør nydes lettere afkølet til tapas, svamperetter, lyst kød eller skindstegt fisk.

★★★★★ | Houlbergs Vinblog

1 fl. Beaujolais Villages 2021

Domaine du Clos du Fief

Smuk rubinrød farve med lilla skær indbyder med en delikat rød frugtprofil, noter af kongen af Danmark og en spændende mineralsk bagkant. I munden viser vinen både en integreret syre og små fine tanniner. På trods af kategorien som Beaujolais Villages kan denne vin nemt være med i cru'ernes liga.

1 fl. Julienas 2022

Domaine du Clos du Fief

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. 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 syrer danser tæt sammen. Det hele pakkes ind i den elegante frugt.

1 fl. Morgon, Vieilles Vignes, Corcelette Cailloux 2022

Daniel Bouland

Morgon Corcelette Cailloux er en stenet og mineralsk Beaujolais med en struktur, der i modsætning til mange andre vine fra Beaujolais også gør den lagringsværdig. Vinen fremstår med indsmigrende aromaer af sorte kirsebær, hindbær, skovbund, bitter chokolade, røg og en stenet undertone. I smagen ruller den med blød og lagfyldt frugt over tungen med en sprællende syre og en velintegreret, solid tanninstruktur, der ikke alene understreger denne komplekse udgave af en Morgon - men som også vidner om en særdeles lagringsværdig vin. En imponerende Morgon, som først bør nydes 4-8 år fra høståret.

1 fl. Chiroubles 2022

Daniel Bouland

Chiroubles klare mørkrøde farve efterfølges af finesserige og



uhyre elegante aromaer af blomster, røde bær, krydderier og skovbund. Smagen følger flot op, hvor frugten præsenteres med en svævende lethed, mens dens saftige syre og lange, mineralske eftersmag på smuk vis afslutter en forførende Beaujolais-oplevelse.

James Suckling: **93 point**

James Suckling: **90 point**

Houlbergs Vinblog: ★★ ★★ ★★

Rasmus Christensen - **93 point**

Winewherever:

Robert Parker's Wine Advocate: **93 point**

Houlbergs Vinblog: ★★ ★★ ★★

Vinhjernen: ★★ ★★ ★★