



## **Morgon, Vieilles Vignes, Les Delys 1926 2022**

**Producent:** Daniel Bouland  
**Område:** Beaujolais  
**Land:** Frankrig  
**Alkohol:** 14,0  
**Drue:** Gamay

Morgon Delys er Daniel Boulands mest strukturerede og lagringsværdige vin. Fra vinstokke plantet helt tilbage i 1926 har denne imponerende Morgon nærmere struktur som en elegant Syrah fra det nordlige Rhône. Det er Beaujolais på tårnhøjt niveau og uden tvivl en af områdets allerstørste vine.

**94 POINT** og **95 POINT** fra Robert Parker's The Wine Advocate til de seneste to årgange.

De tudsegamle vinstokke står plantet på den sandede og mere skiferholdige del af Morgon-højen, som giver en mere koncentreret stil end Boulands Morgon, Corcelettes. Udbyttet er ekstremt lave - i dette tilfælde helt nede på 15 hl/ha!

Daniel Bouland er en eftertænksom og beskeden vinbonde. Han taler kun fransk, har ingen salgsfolk og sågar ingen hjemmeside.

Der er ikke så meget "udenomssnak". Han går op i sine vinstokke - passer selv personligt sine marker og dyrker dem efter økologiske og særdeles traditionelle principper med håndhøst, meget lave udbytter, brug af gamle fade og naturlig "helklase-gæring"

### **Vinbeskrivelse:**

Morgon Les Delys er en dybt seriøs Morgon, der får Beaujolais' blakkede ry som letomsættelig "bællevin" til at forstumme!

Les Delys har en mørkrød farve og intense, nuancerede aromaer af hindbær, brombær, blommer, chokolade, rosenblade, sød lakrids, læder og mineralitet.



I smagen viser den lag på lag af frugt, levende syre og en robust underliggende struktur.

En stor Morgon, der tager Beaujolais til nye højder – og en vin, der med fordel kan gemmes i 3-5 år for virkelig at udvikle sit sande potentiale.

**Druesammensætning:**

Gamay

**Beskrivelse af producenten**

Daniel Bouland hører til blandt den absolutte top i Beaujolais. Hans stærkt efterspurgte vine, som vi kun har i stærkt begrænsede mængder, er nu for første gang tilgængelige i Danmark.

Helt atypisk for det, man ellers kender fra Beaujolais, er der her tale om imponerende lagringsværdige vine, som Daniel Bouland selv mener, at man først bør nyde efter 5 års lagring.

Små 9 hektar ejer Bouland på nogle af de bedste parceller i hele Beaujolais. Dette tæller fx Douby, Côte de Py og Delys på Morgon-Cru'en, hvor de skifer- og granitholdige marker sammen med Boulands filosofi frembringer en Beaujolais-kvalitet, som vi aldrig har set mage.

“These were absolutely superb expressions of traditional Beaujolais: serious wines that I suspect will age as well as their more expensive counterparts further north in the Côte de Nuits. They represent outstanding value in the current market...”

- Neal Martin, Tidl. The Wine Advocate

Daniel Bouland er en eftertænksom og beskeden vinbonde. Han taler kun fransk, har ingen salgsfolk og sågar ingen hjemmeside. Der er ikke så meget ”udenomssnak”. Han går op i sine vinstokke - passer selv personligt sine marker og dyrker dem efter økologiske og særdeles traditionelle principper med håndhøst, meget lave udbytter, brug af gamle fade og naturlig ”helklasegæring”.

Det er Beaujolais fra øverste hylde, hvilket anmelderne da også har bemærket:

"It's clear by now that Daniel Bouland is one of Beaujolais's



major as well as most consistent talents."

- David Schildknecht, The Wine Advocate

"Some of the most graceful Beaujolais' that I tasted from 2016..."

- Josh Reynolds, Vinous