



Morgon, Vieilles Vignes, Corcelette Cailloux 2022

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

Morgon er berømt for sin blå, vulkanske jord og er sammen med Moulin-à-Vent den mest eftertragtede Cru i Beaujolais.

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

Denne Corcelette kommer fra de 60-80 årige, tudsegamle vinstokke, som står i modsætning til Corcelette, "Sable-udgaven" står plantet på den mere stenede del af Morgon-højen. Her skaber de gamle vinstokke i kombination med det unikke terroir og Boulands filosofi en koncentreret, mineralsk og langlevende udgave af en Morgon.

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 "helklase-gæring"

Vinbeskrivelse:

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.

Druesammensætning:

Gamay

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

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