



Morgon, Bellevue Sable 2022

Producent: Daniel Bouland
Område: Beaujolais
Land: Frankrig
Alkohol: 13,5
Drue: Gamay

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

Boulands 'Bellevue' er en højtbeliggende lieut-dit, der er opdelt i en stenet (denne Bellevue Sable) og mere sandet parcel (Bellevue Cailloux) - på samme måde som 'Corcelette.' I dette tilfælde kun opdelt af en lille grussti.

'Cailloux' er kendetegnet ved lidt mere koncentration og struktur, mens 'Sable' typisk er knapt så koncentreret, men med en lidt finere tekstur.

Når det så er sagt, skaber Boulands særdeles gamle vinstokke i kombination med det unikke terroir en mere koncentreret, mineralsk og langlevende udgave af en Morgon, end hvad der typisk er tilfældet.

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 typisk en andel af "helklase-gæring"

Vinbeskrivelse:

Denne Bellevue Sable åbner med delikate og givende aromaer af kirsebær, røde blomster, blommer, skovbund, krydderier, røg og udtalt mineralitet.

I smagen ruller den silkeblødt og med lagfyldt frugt over



tungen med en legende syre og en velintegreret, blød tanninstruktur samt en lang, sprød finale.

Delikat og charmerende Morgon, der tyisk er mere tilnærmelig i sin ungdom i forhold til mange andre af Boulands vine, men som til trods sagtens kan henlægges 5-7 år fra høståret.

Druesammensætning:

Gamay

Houlbergs Vinblog:

96 point

Houlbergs Vinblog:



Rasmus Christensen -

93 point

Winewherever:

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