



Morgon Tradition 2021

Producent: Domaine de Colette
Område: Beaujolais
Land: Frankrig
Alkohol: 13,0
Drue: Gamay

År efter år ser vi forbedringer hos Colette, hvor unge Pierre-Alexander i stadig større grad får sat sit aftryk på disse elegante vine, der i dag dyrkes efter økologiske principper.

Her i årgang 2021 har Colette endnu engang fremtullet en perlerække af charmerende vine. Deriblandt denne herlige Morgon, hvis forgængere har fået følgende anmeldelser med på vejen:

★★★★★ | SmagPåVin

'Det er en rigtig forårsbasker i glasset.'

★★★★★ | Ulrik Houlberg

'Til prisen er det beaujolais tyveri ... smuk og karakterfuld vin.'

BEDST TIL PRISEN og ★★★★★ | Gastromand

'...tigger om at blive drukket i store slurke...'

Morgon regnes sammen med Moulin à Vent som den bedste Cru i Beaujolais. Et terroir, hvor områdets mest lagringsværdige vine frembringes. Og her er Domaine la Colettes ærke-traditionelle eksemplar ingen undtagelse.

Vinen er lavet fra ca. 50 år gamle vinstokke, som er eksponeret mod syd på en jordbund med et stort indhold af mangan-rigt granit.

Familien sværger til den traditionelle form for vindyrkning, hvor al høst og den efterfølgende sortering foregår ved håndkraft. Efterfølgende gæres der med en stor andel hele klaser, hvorefter vinen lagrer på større, brugte fade i 9 måneder.

Vinbeskrivelse:

Colettes Morgon er her i den sprøde årgang 2021 en saftig og



kompleks vin, der i modsætning til mange andre mere middelmådige Beaujolais-vine rent faktisk også har et fornuftigt lagringspotentiale.

Den røde, transparente farve efterfølges af smukke, intense aromaer af kirsebær, hindbær, røde blomster og en underliggende mineralitet.

Smagen skaber med sin forførende, saftige frugt og forfriskende, levende syre stor lyst til endnu et glas.

Slutteligt understreger vinens diskrete tanninkant i den middellange eftersmag en Morgon-oplevelse ud over det sædvanlige.

Druesammensætning:

Gamay

Beskrivelse af producenten

Midt i hjertet af Beaujolais ligger Domaine de Colette med en smuk udsigt til Alperne til den ene side og udsyn over en stor del af vinmarkerne i området til den anden.

Jacky Gauthier står i dag med hjælp fra sønnen Pierre-Alexandre bag driften fra de 14 ha vinmarker og sværger til den traditionelle form for vindyrkning, hvor al høst og den efterfølgende sortering foregår med håndkraft, og den efterfølgende gæring sker med hele klaser.

Beaujolais er ved at få en "revival" - og dette med god grund. Især her i Colettes tilfælde, hvor Gauthier skaber terroirtro og pivfriske Beaujolais-vine, hvis eneste problem er, at de er alt for letløbende!

Der produceres omkring 20.000 flasker af Beaujolais Villages og Cru'en Regnie. Domainet blev grundlagt af Jacky Gauthiers far, som i 1953 købte sit første jordlod for at plante vin.