



Fleurie 2023

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.

Dette især demonstreret i denne fremragende silkebløde Fleurie, som følger smukt op på de seneste årganges gode anmeldelser.

92 POINT | Jyllands-Posten

'Tindrende ren vin, der kommer flot op af glasset... Charmetrolld.'

93 POINT | WineWherEver

'Dens ungdommelige charme er uden tvivl vinen store force.'

★★★★★ | Gastro

'Delikat fleurie'

92 POINT | Flaskehalsen

'Masser af saftig lethed, men også masser af smag og nuancer.'

91 POINT | Vinexpressen

'Nærmest svævende vin med dejlig intensitet'

93 POINT | James Suckling

'Super balance...'

Colettes Fleurie kommer fra en granitholdig jordbund på de sydøstvendte skråninger lige under det berømte kapel ved Fleurie. De ca. 50-årige gamle vinstokke frembringer en mineralsk Fleurie, som både har charmerende frugt og en rank fremtoning. Denne mere strukturerede udgave af Beaujolais er også årsagen til, at Fleurie sammen med (Moulin-A-Vent) i mange tilfælde også er vine, som på sigt har større



lagringspotentiale end mange andre Beaujolais-vine.

Familien sværger til den traditionelle form for vindyrkning, hvor al høst og den efterfølgende sortering foregår med håndkraft. Derudover gæres der med en stor andel hele klaser, hvorefter vinen lagrer på større, brugte fade i 6 måneder.

Vinbeskrivelse:

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.

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.