

Domaine des Jeunes Pousses (Chénas - Bourgogne)

Domaine des Jeunes Pousses drives i dag af de to unge vinmagere Hugo Foizel og Angela Quiblier. De er talentfulde og ekstremt ambitiøse! Bag disse to og bag Domaine des Jeunes Pousses står en vinverdens mest respekterede vinmagere fra Bourgogne. Ingen ringere end Thibault Liger-Belair, der ejer og står bag tophuset Domaine Thibault Liger-Belair beliggende i Nuits-Saint-George.

I 2008 købte Thibault marker i Moulin-à-Vent, og senere jorde i både Chénas og Beajolais-Villages appellationen. Unikke plots og terroirs som Thibault mente besad et stort potentiale. Samlet har han købt 5 hektar vinmarker ... og dem har han så simpelthen lånt ud til to unge og lovende vinmagere i form af parret Hugo Foizel og Angela Quiblier – blot midt i tyverne. De låner simpelthen markerne i 3 år helt gratis! De er i perioden ansvarlig for hele produktionen, og de kan så kan spare sammen til at investere i deres egen vingård. Jeg gætter på samarbejdet kommer til at strække sig over mere end 3 år....

Hugo Foizel og Angela Quiblier overtog driften i 2019 og i løbet af de 3 år skal de unge mennesker stå i spidsen for vingården. De klarer som sagt alt fra pasning af marker, produktion, salg og markedsføring. Og når de så er færdige, så skulle de altså gerne være i stand til at administrere deres eget domæne.

Det er også derfor, at vinhuset hedder Domaine des Jeunes Pousses, da Jeunes Pousses betyder de unge skud. Det betyder selvfølgelig også, at der i de kommende år kan blive forskel på vinene fra det spændende vinhus, når vinmagerne skifter hver 3. år. Men lige nu er det altså vine fra Angela og Hugo – de er aldeles magiske!

Domaine des Jeunes Pousses - Chénas "Les Bureaux" 2021

Domaine des Jeunes Pousse er 100% økologisk certificeret.

Druerne til denne vin er fra marken "Les Bureaux" i Chénas. Gamle vinstokke og meget lav densitet. Jordbunden er overvejende granit og sand.

Vinstokkene er over 45 år gamle, og høsten foregår naturligvis ved håndkraft.

Der anvendes hele klaser, og vinen lagrer udelukkende i klassiske egetræsfade. Gæringen løber over ca. 15 dage.

Alkohol: 12%

Druesammensætning

100% Gamay

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

En smuk og krystallklar rubinrød/let lilla farve i glasset.

Duften

En vidunderlig og ekspressiv duft, med stor dybde og intensitet, vælter op af glasset. Masser af mørke og røde bær med Hindbær, brombær og solbær som de dominerende. Der kommer lidt muld, kamfer, peber og mørk finsk lakrids. Masser af facetter og den bliver ved med at udvikle nye komponenter.

Smagen

Vinen har en dejlig tekstur med masser af ung og ren frugt. Den er medium fyldig, og elegant med meget flot koncentration. Tanninerne er finkornede og behagelige, og så har den en dejlig underliggende lineær syre. Virkelig harmonisk og en fornøjelse at drikke.

Den er naturligvis overvejende ung i sit udtryk, men den er åben og givende med masser af smag og kompleksitet.

Vil du nyde den nu, så dekanter den et par timer i forvejen. Den kan sagtens gemme et årti eller to med god opbevaring – den vil helt sikkert udvikle sig flot.

Server den eventuelt til vildtretter af alskens slags.

Eftersmagen

De meget finkornede tanniner sidder diskret i gummerne, men eftersmagen er overvejende domineret af den unge, fløjlsbløde og let sødliqe frugt. En skøn eftersmag der pirrer til lyst til endnu et sip....