

## 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 Beaujolais-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 - Beaujolais "Aux Chânes" 2022

Domaine des Jeunes Pousse er 100% økologisk certificeret.

Druerne til denne vin er fra marken "Aux Chânes" i kommunen Emeringes i Beaujolas. Gamle vinstokke (50 - 70 år gamle) og meget lav densitet. Jordbunden er overvejende granit og sand.

Høsten foregår naturligvis ved håndkraft.

Der anvendes hele klaser, og gæringen løber over ca. 14 dage og foregår i glasfiber kar.

Derefter lagrer vin i 6 måneder i klassiske brugte egetræsfade. Tappet på flaske den 8. juni 2023.

Alkohol: 13,5 %

### Druesammensætning

100% Gamay

### Evt. ratings og anmeldelser

-



### Smagsnote

#### Vinen i glasset

Flot mørk rubinrød farve i glasset med pæn gennemsigtighed.

#### Duften

Igen en spændende duft med masser af indtryk og komponenter. Masser af røde bær. Der er modne jordbær, solbær, hyldebær og et strejf ad tranebær. Også i denne Beaujolais en diskret krydret tone, hvor hvid peber er den fremtrædende. Også lakridsrod, lidt nelliker, orangeskal og lidt mørk chokolade. Kompleks og forførende.

#### Smagen

Vinen har en skøn tekstur og masser af frugt. Den er medium fyldig med dejlig frisk og let sødlig ung frugt. Syren er aldeles blændende - den er present men delikat underspillet. Tanninerne er afrundet og finkornede, og vinen er i uhyre flot balance.

Den er naturligvis meget ung i udtrykket, men faktisk folder den sig flot ud. Særligt efter en time eller to i karaffel.

Den rummer et betydeligt gemme- og udviklingspotentiale.

Kan serveres til vildtretter og klassiske franske gryderetter.

#### Eftersmagen

Dejlig eftersmag hvor de finkornede tanniner indledningsvist sidder diskret i gummerne. derefter er det dejlig ren, velmagende og let sødlig frugt.

*(Smaat den 9. januar 2024)*