

## 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 "La Croix" 2021

Domaine des Jeunes Pousse er 100% økologisk certificeret.

Druerne til denne vin er fra marken "La Croix" i kommunen Emeringes i Beaujolas. Gamle vinstokke (gennemsnitlig 70 år gamle) og meget lav densitet. Jordbunden er overvejende granit, sand og ler.

Høsten foregår naturligvis ved håndkraft.

Der anvendes hele klaser, og gæringen løber over ca. 16 dage og foregår i glasfiber kar.

Derefter lagrer vin i 6 måneder i klassiske brugte egetræsfade.

Alkohol: 11 %

### Druesammensætning

100% Gamay

### Evt. ratings og anmeldelser



### Smagsnote

#### Vinen i glasset

Vinen står helt krystallklar i glasset med en flot rubinrød farve.

#### Duften

En spændende dufter med masser af komponenter og bær. Der er jordbær, hindbær, ribs og et strejf af tranebær. Den er en dejlig let krydret profil. Dertil lidt hyben, diskret og lidt let røget bacon og i det hele tage en spændende og kompleks duft, der hele tiden åbner nye indtryk.

#### Smagen

Det har en let og meget elegant vin, der dog har en ganske pæn koncentration. Frugten er ren, velsmagende med en let sødlig tone. Syren er helt vidunderlig med skarp tilstedeværelse uden at der hverken snerper eller bliver for meget. Tanninerne er ekstremt finkornede og virkelig behagelig i kombination med den friske unge frugt. Den er i virkelig flot balance, og er skræmmende nem at drikke.

Den er naturligvis ung i profilen, men open for business så at sige. Dekanter den meget gerne et par timer inden servering, og du får det hele med. Den kan snildt holde sig både 5 og 10 år med god opbevaring.

Et oplagt valg til eksempelvis vildtretter eller en veltilberedt steak.

#### Eftersmagen

Det er en ret imponerende lang eftersmag, hvor det handler om frugt, frugt og atter frugt. Først diskret syrlig (lækkert bid) dernæst let sødlig og velsmagende ung frugt.