

Condurier Jung, “Les Reves de Gabriel” Rouge 2022

<p>Producent: Condurier Jung</p> <p>Geografi: Bourgogne, Frankrig.</p> <p>Årgang: 2022</p> <p>Normalpris: 399,-</p> <p>Medlemspris: 345-</p> <p>Måned: Oktober 2024</p>	<p>Så stryger vi en tur til Bourgogne hvor vi skal smage fra et lille mikrodomaine beliggende lige midt i Beaune by. Huset drives af Christine med hjælp fra hendes far, der også har arbejdet mange år hos David Duband som nogen måske kender. Kælderen ligger som nævnt inde i byen, men størstedelen af deres parceller finder man i landsbyen Chevannes. Her er vi på ”toppen af bakken”. Côte d’Or er jo defineret af et højdedrag hvor markerne ligger op af bakken og stykket helt på toppen kendes som Haute de Côte. Førhen var det meget vanskeligt at modne druerne her, men ja grundet global opvarmning, er det blevet nemmere. Man ser altså flere vine herfra og ofte kan det være rigtig gode køb!</p>	<p>Christine har købt flere gamle parceller der har krævet lidt arbejde, men som hun har genopbygget og fået fuldt beplantet igen. Her har hun kun anvendt selection massale, der dækker over at man tager stiklinger fra gamle stokke til at plante nye. I mange år har man rundt i hele vinverdenen benyttet sig af kloner fra laboratorier, men selection massale vinder frem igen. Det fremmer i højere grad diversitet og vinens unikhed og giver ofte færre udfordringer med sygdom i marken. Ligesom med Östreicher har Christine også en hands-off tilgang i kælderen med naturlig gæring, lav svovl, gamle fade og ingen klaring eller filtrering. Håndlavede vine der udtrykker deres drue og oprindelse på fornem vis! 😊</p>
---	---	---



Deres charmerende lille kælder i Beaune by.

Hvordan smager det?

Så har vi endnu en vin der har godt af luft og jeg anbefaler klart en times dekantering 😊 Så står næsen også åbent, floralt, med fin koncentration og et krydret touch. Smagen byder på juicy, blød og cremet frugt, en dejlig frisk syre og et tilpas tanninbid. Frugten er rød, et let flæsket udtryk og spicy note. Harmonisk og balanceret vin selvom den er så ung – dejlig!

Drik det til

Oplagt til et charcuteri bord med smagsfulde salamier, noget tørret skinke og en god pate. Et ligetil forslag, men vinen har den der flæskede note og lidt koncentration i frugten samt en god syre. Så den kan både være med til de lidt tunge smagsnoter, samtidig med at den kan bryde med noget friskhed. Og kan også sagtens fungere til ikke alt for tunge kødretter 😊