2024 Pink Bulles

Jean Maupertuis

Jean Maupertuis

Jean Maupertuis har arbejdet i Auvergne siden midten af 1990'erne og regnes blandt de tidlige pionerer for naturvin i området. Fra basen i Saint-Georges-sur-Allier arbejder han især med Gamay d'Auvergne, men også med Pinot Noir, Chardonnay og den sjældne lokale Noirfleurien. Markernes jordbund veksler mellem basalt, vulkansk materiale, mergel, kalk og sand. Druerne høstes i hånden, gæringen sker spontant, og vinene tappes ufiltrerede med en meget tilbageholdende brug af svovl.

Auvergne

Som vinområde peger navnet især på Puy-de-Dôme nord og syd for Clermont-Ferrand, hvor markerne ligger som små øer på skråninger ved Limagne-bækkenet og Chaîne des Puys, ofte i 350–550 meters højde. Vulkanerne har formet landskabet, men jordbunden er langt mere sammensat end ordet vulkansk antyder: basalt og vulkanske aflejringer møder mergel, granit og gnejs. Klimaet er semikontinentalt og forholdsvis tørt, fordi bjergene skærmer mod fugtig luft fra vest. Gamay står centralt, med Pinot Noir og Chardonnay ved siden af.

Vinen

En tør, lys og levende mousserende rosé med let krop, klar friskhed og blød mousse. Gamay fra gamle stokke gæres spontant og tappes, før gæringen er helt færdig, så trykket dannes naturligt i flasken efter méthode ancestrale. Den degorgeres ikke og laves uden tilsætningsstoffer eller tilsat svovl, hvilket giver et let uklart, håndlavet udtryk. Stilen er saftig, elegant og ukompliceret, men med nok struktur til at føles mere seriøs end bare en enkel pét-nat.

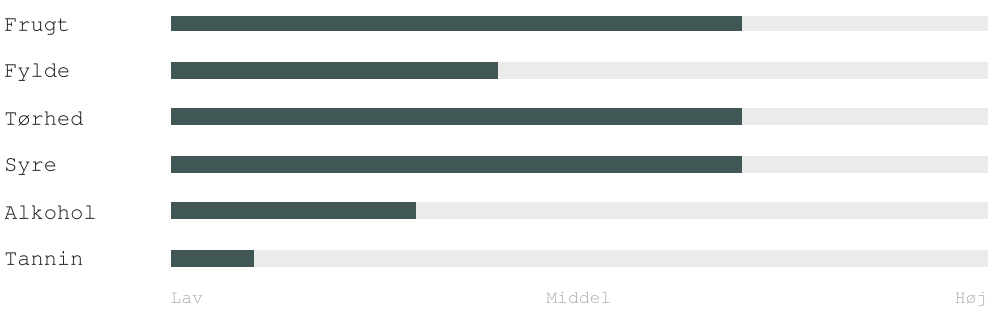


Primære aromaer: Jordbær, hindbær, rabarber, rosenblade, citrus og våd sten.

Madforslag: Prøv til friteret kylling med lime og syltede rødløg.

Servering: Serveres ved cirka 9° i Bordeauxglas.
Drikkes bedst inden 2028.

Smagsprofil



2024

Mousserende

Gamay

Auvergne
Frankrig

Tlf.: 4261 2212 // kontakt@mundskaenken.dk // www.mundskaenken.dk