

2025 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 Noïrfleurien. 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

Pink Bulles 2025 er en roséfarvet pét-nat på Gamay. Druerne presses nænsomt, og vinen tappes, mens den første gæring fortsat er aktiv. Gæringen afsluttes naturligt i flasken efter den ancestrale metode, så boblerne bliver en integreret del af vinens struktur. Arbejdet er holdt enkelt og uden overflødige tilsætninger. Den moderate alkohol, friske syre og fine mousse giver et let, levende og præcist udtryk med saftig bevægelse og energisk afslutning.

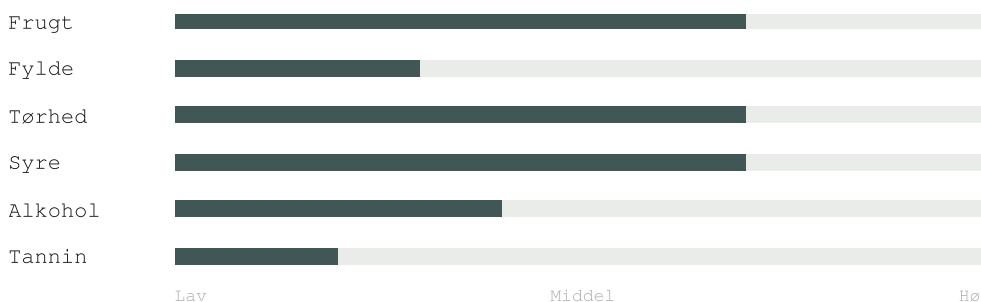
Primære aromaer: Jordbær, ribs, hindbær, rosenblade og citronskal.

Madforslag: Prøv til charcuteri med cornichoner og grov sennep.

Servering: Serveres ved cirka 8° i Universalglas.
Drikkes bedst inden 2029.



Smagsprofil



2025



Mousserende



Gamay



Auvergne
Frankrig