



Terre de Manganèse

Domaine Didier Desvignes är en ny bekantskap för oss i Sverige. I Beaujolais och Frankrike är Didier känd för sina naturnära viner. Alltid fokus på vingården och så lite insatser som möjligt i vinkällaren. Vildjäst och lite eller inget svavel är självklart. Den som nu tänker att Desvignes viner inte skulle vara rena eller tydliga i sitt uttryck tror fel. Här talar vi om väldigt snygga och läckra viner med frukten i centrum. Det här vinet har jäst i stora ekståndare varefter det flyttats till små ekfat där det genomgått den malolaktiska jäsningen och sedan lagrats under ett år på sin jästfällning (lies fines). Med Terre de Manganèse visar Didier Desvignes vad Beaujolais handlar om. Egentligen. Gott nu i sommar men kan lagras några år.

TYP:	Rött vin	PRODUCENT:	Domaine Didier Desvignes
LAND:	Frankrike	URSPRUNG:	Beaujolais
ÅRGÅNG:	2020	ALKOHOLHALT:	13 %
STORLEK:	750 ml	ARTIKELNR:	78095
DRUVA:	Gamay (100%)	PASSAR TILL:	Lamm, Nötkött
MÄRKNING:		ANTAL PER KOLLI:	6 flaskor
SOCKERHALT:			

299 kr

Vinifikation

80-åriga stockar, i likhet med övriga viner från Desvignes mycket långt skördeuttag traditionell vinifiering, och i princip inget svavel (eller jäst, filtrering, klarning...), har jäst i tankar av ek och därefter lagrats i "foudre" (ekliggare) och på sin "lies fines" (andra jästfällningen som skapas efter att vinet dragit om en gång efter den alkoholiska jäsningen) under ett år.

Om producenten

Familjen Desvignes är en av alla de där gamla vinfamiljerna, som hållit på med druvor och jästa brygder i generationer. Sex generationer närmare bestämt. Didier Desvignes var inte mer än 11 år när han började beskära ute i vingården. 1981 köpte han sin första egna markplätt i Morgon och kallade stället Domaine du Calvaire de Roche-Grés. Idag heter det mesta av produktionen på den allt större gården Didier Desvignes.

Här står odlingen i centrum. Didier menar att vinifieringen bara är ett sätt att ta terroir-avtrycket från odlingen till flaskan och ju mindre du lägger dig i, desto bättre är det. Lågt skördeuttag, biologisk mångfald, grönskörd... Ek-tunnor för den malolaktiska jäsningen i syfte att "ge djup och komplexitet". Minimalt med svavel eller, ofta, inget svavel alls. Den som vill lära sig skillnaden på de olika lägena i Beaujolais kan med fördel prova sig igenom Didier Desvignes sortiment (Morgon, Brouilly, Moulin-à-Vent, Chiroubles, Fleuire...). Rent och snyggt och genomgående drivet av frukt och bra balans.

* Privatpriser inkl moms