

Domaine de la Madrière Vieilles Vignes Fleurie 2023

Maison Stephane-Aviron

Super elegant og lækker Beaujolais fra Fleurie.

I nyere tid har Beaujolais cru'er som Morgon og Moulin-à-Vent opnået en renæssance ved at levere strukturerede og muskuløse udgaver af Gamay-vinene herfra. Fleurie hører også til blandt områdets top-cru'er, men har opnået stjernestatus af helt andre årsager.

Fleurie har en umiskendelig blomstret tone ala roser og violer, og frugtudtrykket domineres overvejende af røde, friske bær (hvor andre cru'er ofte har mørke bær med på paletten). Den er blandt sommelierer kendt som den mest elegante og "smukkeste" af cru'erne, og hyldes især for hvor fantastisk det smager, hvis det serveres køligt.

Druerne til denne formidable Fleurie kommer fra Avirons egen mark i La Mandone fra den vestlige side af Fleurie. Vinstokkene her er meget gamle, mellem 55 og 90 år gamle, hvilket giver lavt udbytte og stor koncentration i druerne.

I glasset fremstår vinen med en klar, rubinrød farve. Duften er intens og aromatisk med noter af friske kirsebær, hindbær og vilde jordbær, ledsaget af fine florale nuancer og et strejf af krydderi. Smagen er saftig og elegant med silkebløde tanniner, levende syre og en flot balance mellem frugt og struktur. Kombinationen af gamle stokke fra granitholdig jordbund giver både dybde og præcision, mens eftersmagen er lang, ren og harmonisk.

Druerne håndplukkes og sorteres ved ankomsten til vineriet. Hele klaser gæres og macereres i temperaturkontrollerede ståltanke i syv dage for at bevare frugtens renhed og struktur. Efterfølgende lagres vinen i 12 måneder på store, neutrale egetræsfade hvilket tilfører kompleksitet uden at forstyrre vinens friske frugtkarakter.

Årgang 2023 fremstår særligt velafbalanceret med både charme og struktur og kan nydes allerede nu, men har også potentiale til at udvikle sig flot de kommende år.

Land	Frankrig
Område	Beaujoulais
Alkoholprocent	13%
Indhold	0.75 cl.
Vintype	Rødvin
Druer	Gamay