

# Domaine les Roches Bleues

Côte de Brouilly, 69460 Odenas



Vinerna från Beaujolais vinner alltmer terräng, och bevisar år efter år att Beaujolais är betydligt mer än *nouveau-vinerna* som släpps varje år i november. Utöver "vanlig" Beaujolais och Beaujolais-Villages, så finns även 10 olika *Cru*, eller byar, som ger så pass bra viner att de får sätta bynamnen på etiketterna. Bland dessa finns byn Brouilly. Här finner man viner som är fräscha, fruktiga och aromatiska med en uppbackning av frisk syra och en mjuk behaglig strävhet. Vinerna från Beaujolais som unga känns som en frisk fläkt men som också bjuder in till mat- och vinkombinationer som är förföriska.

Domaine Les Roches Bleues, som drivs av Dominique och Christiane Lacondemine, ligger näst längst söderut av de tio Beaujolais Crus. Gården ligger vackert halvvägs upp för Mont Brouilly, med en fantastisk utsikt åt söder. Förutom den spektakulära utsikten är det jordmånen och gårdens terroir som gör läget så speciellt. De stora blåaktiga stenarna i vingården (*les roches bleues*) bidrar bland annat med att ta vara på värmen och fördela den i vingårdarna. Kombinationen av gamla vinstockar, låga skördeuttag samt 2016 års fina växtsäsong har givit fin struktur i vinerna från Domaine les Roches Bleues.

## Årets vinerbjudande från Domaine les Roches Bleues

(Avser låda om 12 fl. och upphämtning på gården)

### **Côte de Brouilly Des Lys 2016 – 1230 kronor**

Delar av detta vin har genomgått en så kallad *maceration carbonique*, vilket kortfattat innebär att en del av druvorna har påbörjat sin jäsning hela vilket bevarar frukten men minskar urlakning av tanniner. Vinet har lagrats i både stora och mindre ekfat under 16 månader. Vinet är djupt lila i färgen. I doften finner man toner av mogna hallon och körsbär och mineraliska toner. Smaken är fruktig med drag av körsbär och hallon med fattoner. Eftersmaken är lång med ett mineraliskt avslut. Drick gärna till ankbröst med granat-äppelsås.

### **Brouilly 2016 – 1060 kronor**

Detta vin kommer från yngre stockar, vilket ger ett vin som är mjukt och med en direkt frukt. Vinet genomgår den partiella kolsyrejäsningen *maceration carbonique* och en får även en kortare tids lagring på stora ekfat som lokalt kallas foudres. Doften är pigg med toner av vildhallon och körsbär. Smaken är mjuk med inslag av vildhallon och körsbär med en skön liten pepprighet i avslutet. Drick gärna svalt med charkuterier, eller till en bit fransk kittost.