Jean-Paul Brun Terres Dorées Morgon Côte du Py Javernières

Beaujolais - Frankrijk

Purist Jean-Paul Brun maakt zijn Beaujolais met een traditionele vergisting zoals in de Bourgogne. Hij is wars van de in de Beaujolais populaire 'macération carbonique'-methode, die volgens hem wijnen met een grote eenvormigheid oplevert. Voor de kwaliteitselite is dat geen optie. Zoals hier in de Morgon Côte du Py, beschouwd als een van de mooiste terroirs in de Beaujolais. Jean-Paul's wijngaard Javernières, met een bodem van onder meer schist en graniet, geeft een fantastische expressie van dit hooggelegen cru-gebied. Bruns klassieke en haast minimalistische werkwijze, met spontane gisting en zeer beperkt gebruik van sulfiet net voor de botteling, respecteert de herkomst en typiciteit van het oogstjaar. Hij maakt hier een prachtige, geconcentreerde wijn met finesse en frisheid, die goed kan rijpen maar ook jong gedronken kan worden.



Proefnotitie

Robijnrode wijn met een complexe geur van zwarte bes, kers, pruim, salmiak en cacao. Krachtig en vol van smaak met donker fruit, stevige, ronde tannine en een mooie fraîcheur. Lange finale met peper en rokerige tonen.

Drinken bij

Geconcentreerde, verfijnde Beaujolais die culinair breed inzetbaar is. Heerlijk bij gekonfijte eendenbout, gegrilde kip of fijne kazen.

Houdbaarheid

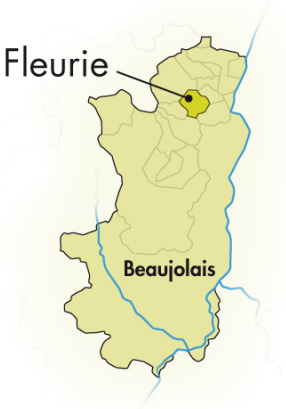
Vanaf 3 jaar drinken; houdbaar tot ten minste 10 jaar na de oogst.

Druivenrassen

100% Gamay

Onderscheidingen

2023	JamesSuckling.com | 93/100 | Characterful and savory
2022	Vinous | Neal Martin - maart 2024: 91/100 punten | Should age well in bottle
2021	Vinous | Neal Martin - mei 2023: 93/100 punten | A very fine and cerebral Morgon





BeauVin
Wijnhandel

Wijnhandel BeauVin
Scharlo 2
1815 CP Alkmaar
072-5124477
www.beauvin.nl