CUVÉE STOCKHOLM

Cuvée Stockholm Nr 1, Beaujolais Cru, AOP Côte de Brouilly

SNABBFAKTA

BESTÄLLNINGSNUMMER SYSTEMBOLAGET: 72154
PRIS: 288 kronor
VINREGION: Bourgogne
VINDISTRIKT: Beaujolais
VINOMRÅDE: Beaujolais Cru
APPELLATION: AOP Côte de Brouilly
VINFÄLT: Godefroy
ÅRGÅNG: 2020
VINPRODUCENT: Domaine des Fournelles
VINMAKARE: Guillaume Dumontet
VINTYP: Rött vin
DRUVA: Gamay 100 %, 90-åriga vinstockar
SERVERING: Vid 16-18° C
PASSAR TILL: Medelstark mat, ostar, chark eller bara som snackvin helt utan mat
SÖTMA: Torrt vin, 1,1 g/l
SYRA: 4,07 l/g
ALKOHOL: 14,5 % volym
FÖRPACKNING: Glasflaska 750 ml
IMPORTÖR: Cuvée Stockholm AB

• Inledning
Detta är Cuvée Stockholms släpp nr 1. Vi reser runt i Frankrike för att hitta riktigt bra producenter som är så små att de bara kan leverera mindre mängder vin varje år. Vår idé är att sälja dessa utvalda kvalitetsproducenters viner under vårt varumärke. Vi tycker Frankrike, trots att det är kvalitetesvinets stora land, är underskattat i Sverige. Förhoppningsvis ska vi bidra till att fler förstår mångfalden och storheten med vinerna härifrån, och med vårt varumärke lära vinintresserade att hålla ögonen öppna för varje släpp av nya hantverksmässigt gjorda viner från alla små och stora vindistrikt i Frankrike. Nr 1 har vi hämtat hos vinproducenten Domaine des Fournelles som drivs av paret Mariannick och Guillaume Dumontet i Saint-Lager, Beaujolais.

• Odlingsområde
I Beaujalis Cru-byn Côte de Brouilly, från ett vinfält som heter Godefroy som ligger 220-250 m.ö.h på Mount Brouilly med sydostläge. Namnet Godefroy kommer från ett gammelfranskt ord för frusna droppar, vilket egentligen står för att det inte är fuktigt utan då snarare torrt klimat. Detta

vinfält är ett av endast fyra vinfält som är med på den lista appellationen Côte de Brouilly har för att uppgraderas till de första Premier Cru i området, en process av uppgraderingar som just nu är på gång inom Beaujolais. Totalt delar sex vinproducenter på vinfältet Godefroys totala 6,2 ha, där vår producent har 0,7 ha av vinfältet.

• Jordmån/jordart
Lokalt kallar man jordarten ”Blue stones”, det är en submarin vulkanisk jordtart blandad med granit och lera. Stenig jordyta.

• Druvsorter, procentuell fördelning i det färdiga vinet, gärna också information om plantfördelningen i vingården
Druvan är 100 % Gamay från 90 år gamla vinstockar. Bergsluttningen här är torr, men druvorna ger högkvalitativt vin genom att rötterna tränger sig ner tiotals meter i marken.

• Skörd, datum, metod och avkastning
2020 var skörden ovanligt tidig, det var varmt och soligt i princip hela tiden från mars till skörd. Redan 18 augusti startade man skörden. Allt skördat för hand. Skördeuttaget är 3.750 liter från 7.000 kvm vinfält.

• Vinifieringsteknik
Vinifieringstekniken är semi carbonique (semi kolsyrejäsning) och vinifieringen sker i stora betongfat. Producenten använder sig av en slags grill, ett galler i trä där druvor läggs som ett tak i tanken. På så sätt bildas en hatt av druvor över övriga druvor i tanken, efter en timme pressar producenten druvjuicen från druvorna på gallret, låter på så sätt jäsningen komma igång stilla under denna hatt. Druvorna jäser delvis under hatten med kolsyrejäsningsmetoden, men är också delvis öppna utan fysiskt lock. Denna jäsningsmetod har vinmakaren Guillaume Dumontet lärt sig av sin svärfar på denna vingård. Jäsningen i betongfaten håller sig vid en temperatur på 30 grader, vilket också är det önskvärda.

• Fatlagring, typ av fat och tid
Vinet är lagrat 18 månader på ståltank samt 18 månader på flaska.

• Smakbeskrivning Cuvée Stockholm Nr 1
Vinet är ett för Beaujolais sällsynt kraftfullt, karaktärsstarkt och ändå elegant vin. Med tydlig fruktighet av mörka bär och smultron, och även lätt mineralsälta och rökighet. Fina tanniner och syra gör det möjligt att spara i minst tio år, men det känns onödigt – detta röda vin är väl så redo nu.

• Vinet passar till
Vinet är medelfylligt och har ett brett användningsområde. Den har kraft och fruktighet för att gifta sig utmärkt till lite kryddigare mat, som köttgrytor, korv och asiastiska rätter. Men det är

heller inte alltför stramt och kraftfullt, utan är med sin elegans och bärtoner utmärkt att dricka utan någon mat alla, bara ett snackvin eller till en chark- och ostbricka. Är också utmärkt till vegetariska rätter, kyckling och grillad fisk. Undvik möjligen alltför kraftfulla vilträtter, tyngre grönmögelostar och liknande som kräver ännu kraftfullare och tyngre viner, alternativt viner med mer sötma.

• Storlek på vingården/vingårdarna uttryckt i hektar
Vingården är Domaine des Fournelles, som producerar flera både AOP Côte de Brouilly, som denna Godefroy, och även AOP Brouilly samt rosé. Vi väljer att kalla Godefroy för vinfält för tydlighetens skull eftersom vingården odlar vin på flera olika vinfält. Godefroy som vinfält är på totalt 6,2 ha, delägs av sex olika vinproducenter och Domaine des Fournelles äger och odlar på 0,7 ha av det.

• Historik och fakta om producent/vinmakare
Ett litet familjeföretag, som har gått i arv till dottern Mariannick. Hon ansvarar för administration och marknadsföring medan hennes man Guillaume är ansvarig vinmakare.

• Kuriosa
Vi upptäckte denna gård och vinmakare av ren tillfällighet. Vi kom hit cyklandes på våra cyklar norrifrån. Vi hade stannat på flera ställen i Beaujolais, men inte funnit något som var riktigt intressant. När vi kom hit till Domaine des Fournelles så mötte vi vinmakaren Guillaume i dörren, på väg till lunch. Men han valde att istället ge oss en rejäl visning av sina stora betongtankar och den speciella vinifieringsmetod de utövar. Sedan provade vi oss igenom hela sortimentet, men alla vi cyklande vinresenärer föll tydligt för just Godefroy. Det var både kraftfullt och elegant, hade tyngd och struktur, men ändå den härliga bärighet och fruktighet som är kännetecknande för Beaujolais. Vi fick med oss någon flaska hem, och kärleken till vinet bestod. Vi på Cuvée Stockholm är nu stolta över att kunna presentera vår första cuvée som vi är övertygade om kommer omvandla skeptiker till Beaujolais till älskare av åtminstone detta vin.

Med vänliga hälsningar

Rolf Fällström
Vinsmakare för Cuvée Stockholm AB