

Ganymedes medlemsmøte 2022 Beaujolais



Jørund Leknes og Kristin Wulff, styremedlemmer i Ganymedes



WSET

Level 3 Award in Wines

Møter framover

25. januar: Sveitsiske viner v/Vincent Lausset

8. mars: Aosta-viner v/Karl Erik Øvergård

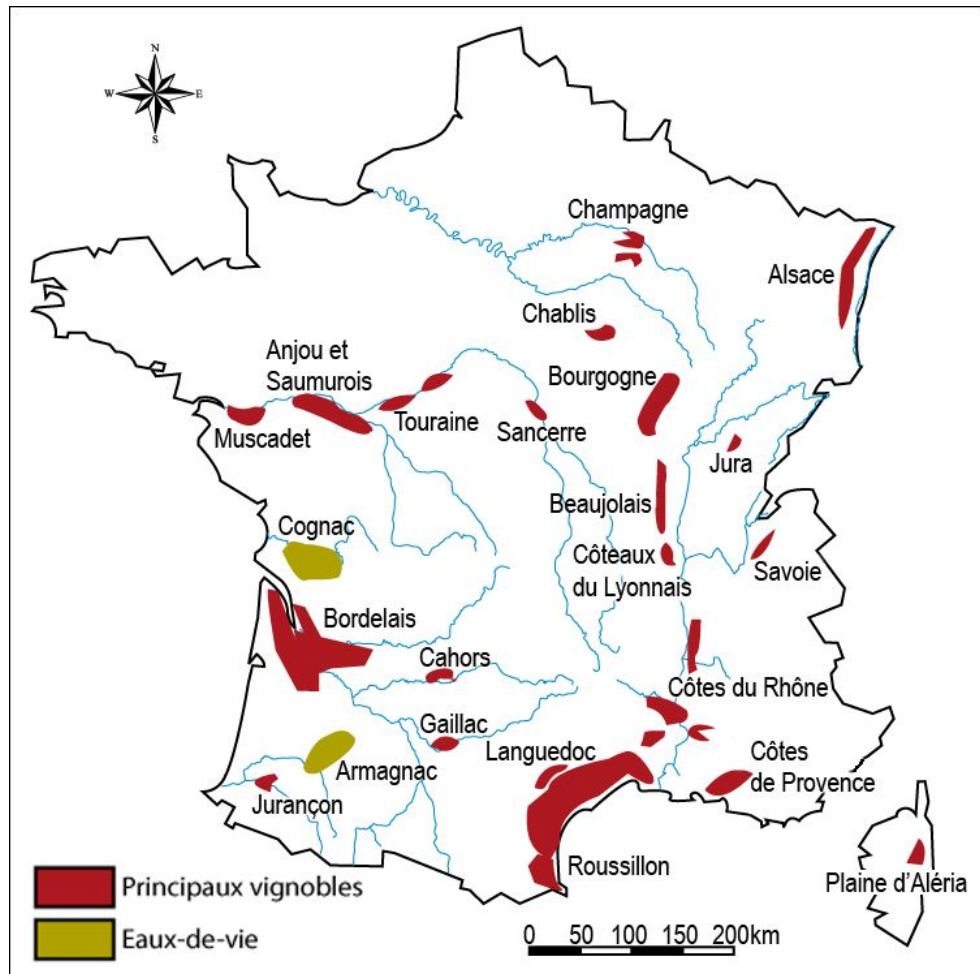
19. april: Californiske viner v/Sigurd Sannan

9. juni: Generalforsamling



Beaujolais

Geografi



Beaujeu



Beaujolais

- | | | | |
|---|---------------------|----|---------------|
| 1 | Beaujolais | 7 | Fleurie |
| 2 | Beaujolais Villages | 8 | Juliénas |
| 3 | Brouilly | 9 | Morgon |
| 4 | Chénas | 10 | Moulin-à-vent |
| 5 | Chiroubles | 11 | Régnié |
| 6 | Côte de Brouilly | 12 | Saint-Amour |



Gamay-druen

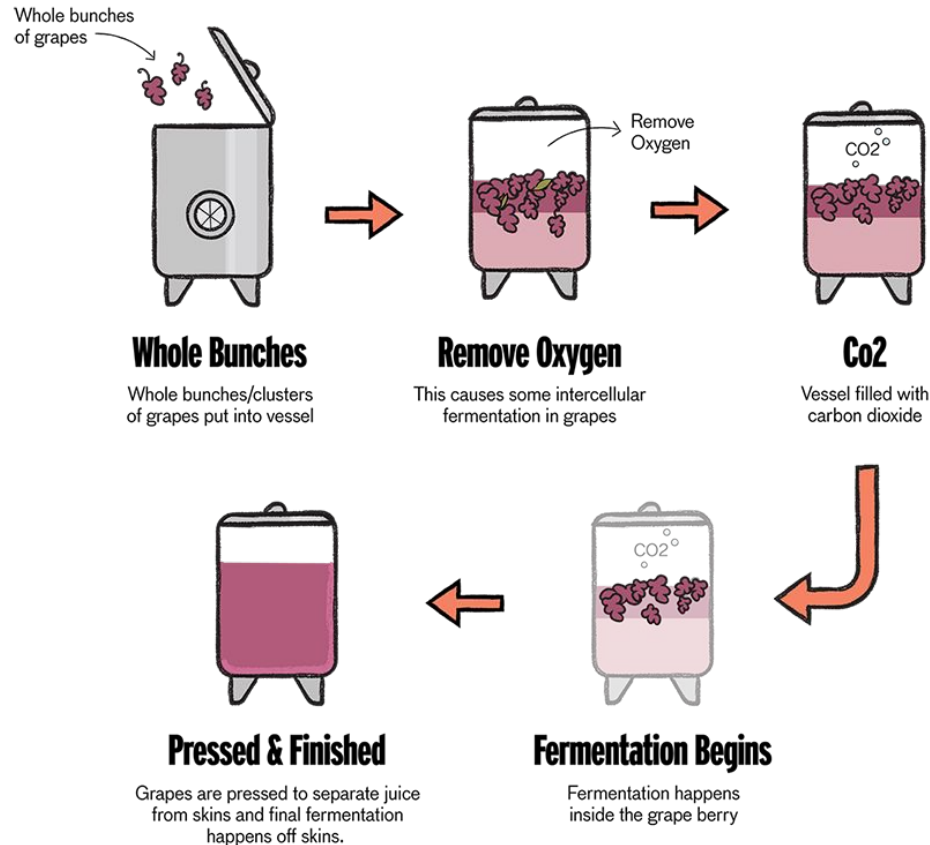
- Primæraroma: Jordbær, bringebær, rips, kirsebær
- Sent modnende
- Medium-høy syre
- Lav alkohol
- Tynt skall
- Lavt tanninnivå
- Lagringsdyktighet kommer an på området

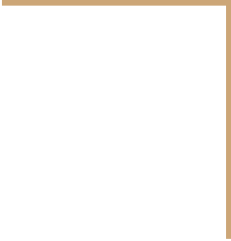


CARBONIC MACERATION

Karbonisk maserasjon

Karbonmaserasjon eller **kullsyregjæring** er en måte å fermentere [vin](#) på. Karbonmaserasjon er en [anaerob](#) fermentering, i den betydning at [gjæringen](#) skjer inne i [druene](#). Dette skjer ved at hele drueklaser blir lagt inn i en tank med [karbondioksid](#) (CO_2), og tanken forsegles for å unngå kontakt med [oksygen](#). Inne i druen skjer det da en kjemisk prosess som omdanner [druesukkeret](#) til [etanol](#). Prosessen lar den gjærede væsken trekke ut mer farge og fruktighet fra druen, uten å få med de harde [tanninene](#) i skallet. **Wikipedia**





Vinene vi skal smake i kveld



Chateau Thivin





#1 Château Thivin Clos de Rochebonne Beaujolais blanc 2021

Druetyper

100% chardonnay

AOC

Beaujolais

Terroir

Vinmark fra det 15. århundre med steinvegger rundt. Vinmarken ligger sør i Beaujolais og har et jordsmonn med leire og kalkstein. Siden vinmarken er østvendt gir det ekstra friskhet.

Produksjonsmetode

Håndplukket og skånsomt presset. Fermentering i brukte eikefat.



LES BEAUJOLAIS NOUVEAUX SONT ARRIVÉS



Jean Foillard



#2 Jean Foillard Beaujolais Nouveau 2022

Druetyper

100% gamay

AOC

Beaujolais

Terroir

Vinen lages vanligvis på druer fra vinstokker som Jean Foillard eier som ligger innenfor grensene for AOC Beaujolais, men ikke langt fra Morgon, samt noe innkjøpt druemateriale.

Produksjonsmetode

Høstet i slutten av august og flasket siste uke i oktober. Vinifisert semi-karbonisk, ingen bruk av svovel før flasking.



Domaines Chermette



https://www.instagram.com/domaines_chermette/

Plagio-granite - blue stones

According to the Nicolas Besset, the soil of Saint Vérand is very specific. It consists of plagio-granites which are similar to the blue stones of the Côte de Py in Morgon and are also present in Norway. These plagio-granites are very rare on our planet. These soils are spread very evenly in the village as shown on the terroir map.

Structural and Petrological Study of the Klemetsaunet Plagiogranite, Trondheim, Norway



Figure 6: Map showing the lithologies of the field area. Brown = Dike, Pink = Plagiogranite. (Background map: TrondheimKommune (2013)).

#3 Chermette Beaujolais Origine Vieilles Vignes 2020

Druetyper

100% gamay

AOC

Beaujolais

Terroir

8 hektar i Saint Vérand, 35 til 100 år gamle vinstokker på mørk granitt. Selv om dette er i et kalkleireområde, er vi altså i Saint Vérand på granitt i et jordsmonn likt det i Beaujolais-Villages. Sørvendt vinmark.

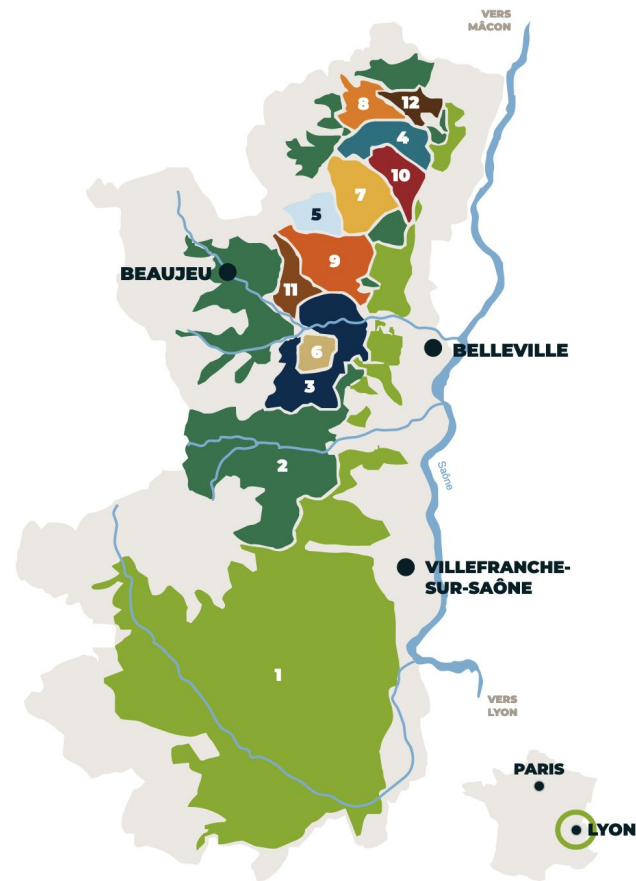
Produksjonsmetode

Tradisjonell Beaujolais: semi-karbonisk maserasjon med to overpumper per dag, 6 dager i maserasjon i stål- og betongtanker, tilsetter ikke sukker eller gjær og minimalt med sulfitt.



Beaujolais cru

- | | | | |
|---|---------------------|----|---------------|
| 1 | Beaujolais | 7 | Fleurie |
| 2 | Beaujolais Villages | 8 | Juliénas |
| 3 | Brouilly | 9 | Morgon |
| 4 | Chénas | 10 | Moulin-à-vent |
| 5 | Chiroubles | 11 | Régnié |
| 6 | Côte de Brouilly | 12 | Saint-Amour |



#4 Château Thivin Les Sept Vignes Côtes de Brouilly 2021

Druetyper

100% gamay

AOC

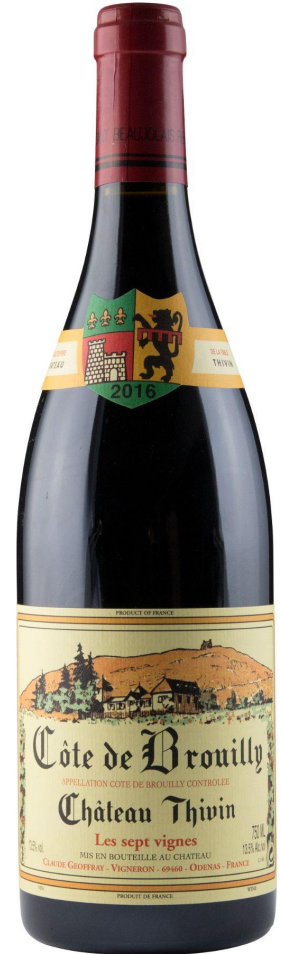
Côtes de Brouilly

Terroir

De syv vinmarksområdene de har i Côte de Brouilly ligger alle på øst, sør og vestsiden av Mont Brouilly. Hvert av områdene har en god posisjon i orientering og høyde som gir kompleksitet til vinene. Jordsmonnet er dominert av "blå stein" - Metadiorite, mer stein i de høye områdene og mer leire mot bunnen av fjellet.

Produksjonsmetode

En del helklase, modnet i eikefat i syv måneder.



Jean Marc Burgeaud



#5 Jean-Marc Burgaud Morgon Côte du Py 2020

Druetyper

100% gamay

AOC

Morgon

Terroir

2020 Morgon Côte du Py er en blend fra seks hektar fra ulike deler av vinmarken som bidrar med ulike kvaliteter hver.

Produksjonsmetode

Semi-karbonisk maserasjon i 15 dager (lengre enn for øvrige cuveer). Modning skjer primært i sementtanker. Ingen tilsetningsstoffer med unntak av sulfitt ved flasking.

In the cellar Jean-Marc uses no adjuncts with the exception of sulphur at bottling. Elevage is almost entirely in concrete with the exception of old barrique for the "Reserve". Vinification is more in line with Burgundy than what is 'normal' in Beaujolais (whole cluster ferments with manual cap immersion) resulting in wines of not only finesse but also sneaky power and amazing longevity in the cellar.



Yann Bertrand



#6 Yann Bertrand Fleurie Chaos Suprême Olivia 2020

Druetyper

100% gamay

AOC

Fleurie

Terroir

Jordsmonnet er sand og granitt, 45-75 år gamle vinstokker.

Produksjonsmetode

Kalkkarbonisk, åtte måneder på nøytrale fat, blanding og flasketapping gjøres i overensstemmelse med månesykler. 10+ måneder på flaske før release, ikke tilsatt sulfitt.



Lafarge Vial @instagram



#7 Lafarge Vial Fleurie La Joie du Palais 2016

Druetyper

100% gamay

AOC

Fleurie

Terroir

Vinstokker fra 1950-tallet. Ca. 1/3 av parsellen er ekstremt bratt (50 %) og må pløyes med hest. Jordsmonnet er smuldrende rosa granitt. Vinstokkene produserer små druer.

Produksjonsmetode

Vinmaking som i Sentral-Burgund. Omtrent 15 % helklasefermentering i betongtank med stedsegen gjær. Ett år modning i gamle 228- og 350-litersfat.



Matvennlige viner



- Grønnsaksretter
- Kylling
- And
- Svin
- Torsk
- Biff tartar
- Chiliretter (hvis man ikke vil drikke Riesling)

Velkommen til de neste medlemsmøtene!

25. januar: Sveitsiske viner v/Vincent Lausset

8. mars: Aosta-viner v/Karl Erik Øvergård

19. april: Californiske viner v/Sigurd Sannan

9. juni: Generalforsamling