

MORGON CÔTE DU PY 2020

Art. nr 78627

Pris 195 kr

Storlek 750 ml

Producent Georges Duboeuf

Ursprung Beaujolais, Frankrike

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Alkoholhalt 13%

Totalsyra 5,4 g/l

Restsocker 2,3 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Vinet jäses på ståltank och har en intensiv färg och doft av mörka körsbär, björnbär och vildhallon. Smaken är generös, fyllig och rund med silkeslena tanniner. Avslutet är långt och mineraldrivet.

Passar till Vinet serveras bäst vid 16-17 grader och gärna till en entrecôte med pepparsås eller till lagrade ostar.

Information Côte du Py är en speciell växtplats i Morgon där jordmånen istället för granit består av 400 miljoner år gammalt granulerat skiffer, rik på mangan och järnoxid. Vinerna från växtplatsen är bland de mest långlivade och strukturerade i Beaujolais.

Om producenten

Det är svårt att prata om Beaujolais utan att prata om Georges Dubouef. Innan Georges kom in i bilden var Beaujolais fortfarande en mindre kuriositet som främst konsumerades lokalt och på några stadskrogar i Paris. Någon export var det inte tal om, och inte heller var de idag kända kommunerna Morgon, Moulin-à-Vent eller Julienas några särskilt välrenommerade ursprung. Troligen hade inte heller 70- och 80-talssuccén "Beaujolais Nouveau" kunnat hända utan Dubouefs idoga arbete med att göra Beaujolais till ett världskänt ursprung. Det är med andra ord inte utan fog han ofta kallas "kungen av Beaujolais". Till skillnad från många andra kungar byggde dock Georges sitt eget kungarike – med endast en cykel, en pakethållare,

och en hel del list till sin hjälp. Uppvuxen under enkla förhållanden till en mindre vinmakarfamilj började Georges sälja familjens vita viner på sin cykel. Georges trampade från by till by och knackade dörr på de lokala krogarna för att – allt som oftast – möta mer motstånd än framgång. Till slut fattar dock krögaren och kocken Paul Blanc tycke för hans viner, och snart därefter följer fler och fler beställningar från andra kändiskockar. En dag frågar Paul Blanc ifall Georges inte skulle kunna göra ett rödvin åt honom, varpå Georges kommer på tanken att höra av sig till sina vinodlarkontakter i Beaujolais och – genom att kombinera deras samlade styrkor och volymer – starta upp som negociant.

964 startar han ett syndikat med 45 vinodlare. 50 år senare exporteras Georges viner till 120 länder och blir en av landets mest framgångsrika vinproducenter. Dubouefs styrka ligger i deras svårslagna erfarenhet med att locka fram det bästa av Beaujolais i alla prisnivåer och kvalitetsklasser. Tack vare deras vida kontaktnät och ägor i alla delar av området kan de likt en skicklig konstnär eller mästarkock enkelt komponera fram en helhet ur alla olika beståndsdelar. Dubouef, skulle man kunna påstå, representerar en mosaik av Beaujolais, ett kollage av det bästa Beaujolais har att erbjuda.

Läs mer på duboeuf.com och följ gärna på Till Georges Dubouefs Instagram

