

# Uforglemmelig beaujolais

Forfatter: Merete Bø Foto: Tommy Andresen

- Publiseringsdato: Nov 13, 2015 9:25 PM
- Sist oppdatert: Nov 15, 2015 8:49 AM

I en kjeller fra 1383 lager Claude Geoffray beaujolais man aldri glemmer smaken av.

Mye har skjedd i Beaujolais de siste årene. 80-tallet er glemt, og nye, unge vinprodusenter lager gamay-versjoner verden aldri har smakt. Midt i denne bølgen av fruktige, saftige og sødmefulle rødviner av spontanfermenterte druer, lager Claude Geoffray på Château Thivin viner ingen i Beaujolais kan måle seg med. Thivins to sørlige appellasjoner, Côte de Brouilly og Brouilly, gir et forbausende strukturert og sammensatt bilde av druen gamay og terroiret.

► ► **Imponerende til prisen**

**88 Beaujolais Blanc Clos de Rochebonne 2014**

**Château Thivin, Beaujolais, Frankrike**

*Se alle vinanmeldelsene nederst på siden*

## Ekte château

Å besøke Château Thivin er som å entre en Jane Austen-roman. På Mont Brouilly, under eldgamle, ruvende sedertrær, ligger slottet midt i en skråning. Som en av de eldste vingårdene i Beaujolais, Thivin også en av få som med rette kan benytte seg av «Château». Den eldste kjelleren ble bygd allerede i 1383 og er fortsatt i bruk. Frem til revolusjonen var det Marquis de Vichy som eide eiendommen.

Dagens generasjon Geoffray er den sjette i rekken etter Zaccharie, som i 1877 kjøpte eiendommen fra advokat og parlamentsmedlem Thivin. Frost og vinlusen phylloxera hadde herjet regionen det året, skarve to hektar med vinmark fulgte med og mye måtte gjøres.



## Makser potensialet