



VINDIREKT

Fleurie Carolon 2017

JEAN-LOUIS DUTRAIVE, BEAUJOLAIS, RANSKA **Nat**

Rypälelajikkeet Gamay

Alkoholi 13,0 %

Viinialue Lieu-dit Carolon. "Carolon is a steep, high altitude vineyard in the northwest corner of the Fleurie appellation. As in 2016, Dutraive was hit hard with hail in 2017 and due to the tiny yields, he purchased some fruit also."



Jean-Louis Dutraive

BEAUJOLAIS, RANSKA

Dutraiven perhe on pyörittänyt pikkuruista Domaine de la Grand'Cour viinitilaa Fleurien kylässä Beaujolaisin alueella jo vuodesta 1969 saakka. Tilan perusti Jean Dutraive ja hänen poikansa Jean-Louis Dutraive on ollut mukana talon toiminnassa jo 70-luvun lopusta kunnes vuonna 1989 hän otti täyden vetovastuun. Jean-Lousin mukaan tulo on nostanut Grand Courin yhdeksi Beaujolaisin legendaarisimmaksi tuottajaksi. Kokonaisuudessaan Dutraive omistaa 9 hehtaaria tarhoja cru Fleurien alueella jakautuen tilan ja kellarin ympärillä sijaitseviin 3 eri palstaan; Clos de la Grand Cour, Chapelle des Bois ja Champagne. Lisäksi Jean-Louisilla 1,6 hehtaarin kokoinen tarha cru Brouillyssa. Suurin osa tarhojen köynnöksistä ovat yli 40-vuotiaita ja osa jopa 70-vuotiaita. Pari vuotta sitten Jean-Louis aloitti uuden projektin yhdessä kolmen lapsensa kanssa, **Famille Dutraive**. Tähän sarjaan kuuluu viinejä Beaujolaisin sekä Etelä-Ranskassa sijaitsevan Languedocin alueelta. 60 ikävuoden kieppeille oleva Jean-Louis on nöyrä maanviljelijä ja loistava esimerkki siitä mitä sana vigneron kuvastaa. Luomusertifikaatin hänen tila sai vuonna 2009 vaikka onkin toiminut täysin luomuperiaatteiden mukaisesti jo monia vuosia ennen virallista sertifikaattia. Sadonkorjuu tapahtuu aina manuaalisesti ja rypäleet kuljetetaan fermentointi-tankkeihin välittömästi korjuun jälkeen. Rypäleet käyvät luonnonhiivoilla matalassa lämpötilassa (semi-carbonic maceration) ilman sulfiitin lisäystä. Kuorikontakti kestää 15-30 päivää riippuen vuosikerran ja viinin tyylistä. Tämän jälkeen viini siirretään painovoiman avulla kellariin kypsymään puolesta vuodesta reilun vuoden ajaksi riippuen cuveesta. Jean-Louis käyttää pääosin vanhoja tammitynnyreitä kypsytykseen, mutta osa viineistä saa kypsyä sementti- ja terästankeissa. Sulfiitin lisäys on minimaalista (when necessary) ja usein sulfiittia ei lisätä ollenkaan. Viinejä ei kirkasteta eikä suodateta. J-L Dutraive on saanut lempinimen **'Yoda of Beaujolais'** ja jopa monet paljon maailmalla 'kuuluisimmat' Beaujolaisin rokkistara natural-tuottajat ovat ottaneet mallia Jean-Lousin työskentelytavoista ja upeista viineistä. Tuottajien keskuudessa vallitsee syvä kunnioitus Dutraivea ja hänen viinejä kohtaan ja häntä pidetään yhtenä Beaujolaisin ja Gamay-lajikkeeseen tärkeimpänä referenssinä yhdessä Jules Chauvetin sekä muutaman muun uranuurtajan kanssa. Erityisesti Jean-Louis on toiminut esimerkkinä monille Beaujolaisin uuden sukupolven nuorille vigneronneille. Tyyllisesti Dutraiven viinit ovat todella uniikkeja erityisesti aromimaailmansa sekä tekstuuriinsa perusteella. Viinit ovat uskomattoman aromaattisia ja kauniita, sisältäen paljon raikkaan puhdasta Gamayn hedelmäisyyttä, eksoottista kukkaisuutta sekä mausteisuutta yhdistyen hapokkaan mineraaliseen makumaailmaan. Dutraiven viinit eivät kalpene muiden huippu Burgunderien rinnalla ja joku onkin joskus kuvaillut Dutraiven viinien muistuttavan jännällä tavalla tuoksultaan Morey St. Denis 1er Cru tai Grand Cru viinejä yhdistyen Volnayn viinien eleganttiin makumaailmaan.