

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Julien Sunier Fleurie 2023
Vinícola	Julien Sunier
Safra	2023
País	França
Região	Beaujolais
SubRegião	Fleurie
Tipo	tinto
Castas	Gamay
Teor Alcoólico	12%
Maturação	11 meses em barricas usadas de carvalho
Temperatura de Serviço	14 a 16 °C
Guarda	2036
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	94 pts Falstaff 94 pts James Suckling 90 pts Vinous 90 pts Japer Morris (Inside Burgundy) 90 pts Revue des Vins De France 2026

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Até pouco tempo atrás, encontrar bons vinhos de Beaujolais no Brasil era uma tarefa difícil. No estilo Nouveau, não era raro encontrar garrafas com três ou quatro anos de safra nas prateleiras, um contrassenso para vinhos cuja proposta é justamente preservar a jovialidade e serem apreciados pouco tempo após a elaboração.

Entre os exemplares mais sérios, com potencial de guarda, o cenário também não era dos mais animadores. Os Crus do norte de Beaujolais, capazes de revelar uma faceta muito mais profunda da Gamay, ainda tinham presença tímida no mercado brasileiro. E, entre os poucos rótulos disponíveis, nem sempre era possível encontrar produtores à altura do potencial da região.

Felizmente, esse panorama mudou. Hoje, os bons Beaujolais estão mais acessíveis aos apreciadores brasileiros, e basta provar alguns exemplares de alta estirpe para entender por que essa região merece muito mais atenção. É o tipo de descoberta que transforma curiosidade em paixão e faz nascer o desejo de explorar cada vez mais.

É nesse contexto que entra nosso garimpo: o Julien Sunier Fleurie 2023. Seu produtor é um nome cultuado entre os apreciadores de Beaujolais, tanto pelo trabalho com a Gamay quanto pela adesão aos princípios da viticultura orgânica e da elaboração de vinhos naturais.

Sem tradição familiar ligada ao vinho, Julien Sunier iniciou sua trajetória no Domaine Georges Roumier, na Borgonha. Anos mais tarde, trabalhando como négociant e em contato com dez dos Crus da região, descobriu em Beaujolais uma nova paixão. Em 2008, finalmente decidiu seguir seu próprio caminho e adquiriu três hectares de vinhedos antigos em Fleurie, Morgon e Régnié, onde passou a desenvolver um projeto alinhado à sua maneira de pensar.

A safra 2023 de seu

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO
vermelho rubi de média intensidade



Análise olfativa

INTENSIDADE
baixa alta

EVOLUÇÃO
primário terciário

DESCRIÇÃO
notas de cerejas, framboesas e morangos, acompanhado por toques de chão de floresta, pedras, pimenta-do-reino e violetas



Análise gustativa

INTENSIDADE
baixa alta

DOÇURA
seco doce

ACIDEZ
baixa alta

TANINO
baixa alta

CORPO
leve encorpado

PERSISTÊNCIA
curta longa

DESCRIÇÃO
em boca, a acidez elevada dá sustentação a sabores intensos e persistentes, enquanto os taninos finos e muito bem polidos conferem textura ao conjunto; há profundidade, há camadas e há uma notável harmonia entre os diferentes elementos, em um vinho cujos atributos se confirmam da primeira impressão aromática ao último gole



CULINÁRIA

CARNES

peixe

crustáceo

ave

suíno

cordeiro

gado

caça

curada

QUEIJOS

frescos

moles

médios

duros

DA TERRA

hortaliças

legumes

cereais

cogumelos

AMIDOS

massas

risotos

polenta

tubérculos

TEMPEROS

pimentas

ervas

especiarias

aromáticos

DOCES

oleoginosas

frutas

sobremesas

chocolate

DESCRIÇÃO
risoto de figos com queijo brie, lasanha de frango, penne caprese, charcutaria de alta qualidade e queijos de média intensidade em geral

Fleurie é fruto de vinhas plantadas no início da década de 1960, a quase 500 metros de altitude, em encostas íngremes e muito rochosas, que tornam o cultivo particularmente desafiador. A densidade de plantio chega a 10 mil videiras por hectare.

Na adega, a condução segue a mesma filosofia de intervenção mínima. Os cachos inteiros passam por maceração carbônica durante dez a vinte dias, em ambiente anaeróbico. A fermentação acontece com leveduras indígenas, em tanques de concreto e a baixas temperaturas, sem adição de dióxido de enxofre. Depois, a prensagem é realizada lentamente, ao longo de 24 horas, em uma antiga prensa vertical adquirida na Côte d'Or. Por fim, o vinho amadurece por 11 meses em barricas usadas de carvalho, com capacidade para 228 litros.