

FLAATEN

ETABL. 1893

FLAATEN

ETABL. 1893

Muscadet Granite Clos des Perrières

Hvitvin / Frankrike / Loire

Produsent: Domaine De Bellevue

Årgang: 2020

Land: Frankrike

Distrikt: Loire

Område: Muscadet

Drue: 100% muscadet (melon de bourgogne)

Veil. pris horeca: 319.23 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 385.0,-

EDP nr. : 9085382

SAP nr. : 9085382

Vinmonopol nr. : 10766901



BIODYNAMISK

ØKOLOGISK

SPONTANFERMENTERT

Innhold:

Syre:5.2

Sukker:< 3

Alkohol:12,5 %

Om produsenten

Domaine de Bellevue er en økologisk og biodynamisk vingård i Pays Nantais som med Jérôme Bretaudeaus kreative vinproduksjon, uredde eksperimenter og ekte lidenskap baner en moderne vei for Muscadet.

Denne vestligste delen av Loire er først og fremst kjent for atlantehavsbrisen og granittjordsmonnet som bidrar til å skape viner med høy syre fra Melon de Bourgogne. Domaine de Bellevue består av parseller fra flere områder med svært forskjellig terroir, og her dyrkes et overraskende mangfold av druer som vinifiseres på like mange forskjellige måter.

Etter å ha studert vindyrking jobbet Jérôme for andre vinprodusenter i regionen i over ti år, før han til slutt overtok familiens få hektar med vinranker i 2001. Han bestemte seg for å utvide domaineet på egne premisser, og la langsomt til parseller fra de omkringliggende kommunene. Han ønsket selvsagt å lage en god muscadet, men også å lage vin av de druene han selv elsket å drikke. I dag omfatter domainet 15 hektar fordelt på flere kommuner. Loire-druer som Savagnin, Chardonnay og Merlot (ja, Merlot fra Nantais) vokser side om side med Cabernet Franc, Pinot Noir og Melon de Bourgogne. Jérôme og hans seks medarbeidere produserer rundt 80 000 flasker i året, og i motsetning til mange andre i området kjøper Domaine de Bellevue ingen druer, så alle vinene er et resultat av deres utrettelige arbeid.

Domaine de Bellevue ble sertifisert økologisk i 2012. En senere omlegging til biodynamiske prinsipper førte til sertifisering fra Biodyvin i 2020. Likevel følger Jérôme fortsatt sine egne regler. På grunn av hans frie eksperimentering med ulike lagringsperioder, beholdere og druesorter selges nesten alle vinene hans som Vin De France. Mange av dem har utviklet en kultig tilhengerskare i utlandet og er vanskelige å få tak i de fleste år.

Pays Nantais er den vestligste delen av Loiredalen og strekker seg helt ut til Atlanterhavet. Dette er et maritimt klima, og mange sier at man kan smake saltet i vinden og i vinene. Muscadet-området har levert sprø, mineraliske og lett-drikkelige viner i flere tiår, og mange Loire-elskere ser for seg at det er én stor appellasjon som produserer viner fra én enkelt drue. Ingen av delene er riktig. I tiåret etter at Muscadet Crus ble opprettet i 2011, har variasjonene i terroiret fått større oppmerksomhet, og oppfinnsomme vinmakere som Jérôme utfordrer forventningene ytterligere med nye uttrykk for terroiret og komplekse, lagdelte viner fra Melon de Bourgogne og andre druesorter.

Domaine de Bellevue ligger i Gétigné, en liten forstad til Clisson, som er langt mer preget av industri enn av vindyrking. Jérôme er den eneste registrerte vinbonden i landsbyen, og det nye, moderne vinproduksjonsanlegget og kontoret hans ligger like ved en viktig rundkjøring. Men inne i bygningen har Jérôme skapt en slags eksperimentpark for vinproduksjon, der han bruker opptil ti forskjellige druer fra fem kommuner: Clisson, Gorges, Pallet, Gétigné og Cugand. Skinnende ståltanker står side om side med betongegg og amforer i terrakotta. En ny, elegant tappemaskin står i sterk kontrast til steinutskjæringerne med biodynamiske symboler på veggene.

Vinifikasjon

Håndhøsting fra 30 år gamle druestokker som ligger på vinmarker med jordsmonn av granitt med hvit og rosa kvarts. Druene sorteres nøye før de går direkte til pressing i pneumatisk presse.

Spontanfermentert uten sulfitter og andre tilsetningsstoffer. Ingen temperaturkontroll. Malolaktisk fermentering gjennomføres, ingen batonnage. 24 måneder aldring i betongtanker.

Smaksbeskrivelse

Delikat og energisk vin med frisk og syrlig profil. Saftig og frisk smak, med fint saltaktig preg i avslutningen.

Passer til

Ost, Fisk, Skalldyr