

BelleVue Muscadet "Theia"

Hvitvin / Frankrike / Loire

Produsent: [Domaine De Bellevue](#)

Årgang: 2023

Land: Frankrike

Distrikt: Loire

Område: Muscadet Sèvre et Maine

Drue: 100% muscadet (melon de bourgogne)

Veil. pris horeca: 259.95 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 349.9,-

EDP nr. : 9089649

SAP nr. : 9089649

Vinmonopol nr. : 17323301

Innhold:

Syre: 4.8

Sukker: < 3

Alkohol: 12 %



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 kultlignende 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, mineralske og letttdrikkelige 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 amforaer i terrakotta. En ny, elegant tappemaskin står i sterk kontrast til steinutskjæringene med biodynamiske symboler på veggen.

Vinifikasjon

Gabbro jordsmonn gir et mineralsk og friskt uttrykk. Håndhøstet, med streng sortering i etterkant. Druene presses direkte i pneumatisk presse. Spontan vinifikasjon uten sulfitter eller andre tilsatte produkter. Ved fermentering er det ingen temperaturkontroll i underjordiske kar. Vinen gjennomgår derfor 100% malolaktisk fermentering og det er ikke gjennomført batonnage. Til aldriing brukes store eiketønner (foudre) for lagring på 10% av vinen, resten i betongtanker. Økologisk dyrking, under konvertering.

Smaksbeskrivelse

Lys gul. Aroma av sitrus, mineraler og fersken. Frisk hvit fersken, sitron med kjølig ettersmak.

Passer til

Ost, Fisk, Skalldyr