

Bruno Dubois Villa Parisienne Saumur-Champigny

Rødvin / Frankrike / Loire

Produsent: [Domaine Bruno Dubois](#)

Årgang: 2021

Land: Frankrike

Distrikt: Loire

Område: Saumur-Champigny

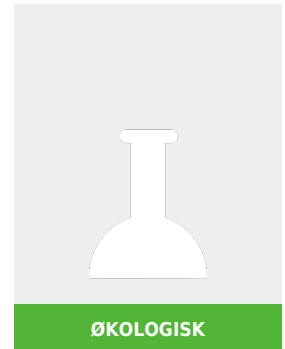
Drue: 100% cabernet franc

Veil. pris horeca: 255.95 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 299.9,-

SAP nr. : 9093307

Vinmonopol nr. : 19014001



Innhold:

Syre: 5.0

Alkohol: 12,5 %

Om produsenten

Domaine Bruno Dubois ligger et steinkast fra den berømte Brézé-høyden i Saint-Cyr-en-Bourg og dekker nå 11,3 ha, fordelt på 2,5 ha med Chenin og 8,8 ha med Cabernet Franc. Årsproduksjonen kan, avhengig av årgang, komme opp i 40 000 flasker. Brézé er kjent for å produsere noen av Loire-dalens beste viner, og det er også her Bruno har størstedelen av vinmarkene sine. Bruno kommer fra en vinproduserende familie, og i 2002 overtok han eiendommen som tidligere ble drevet av hans far og onkel. Bruno dyrker jorden med den største ærbødighet, og med sin erfaring fra blant annet Domaine Marcel Lapiere i Beaujolais er den biodynamiske tilnærmingen en selvfølge for Bruno. Bruno har en stor interesse for bærekraftig jordbruk og eksperimenterer stadig med nye metoder. I 2015 begynte han for eksempel å plante trær og busker i vinmarkene, en eldgammel metode for å skape større og bedre biologisk mangfold blant vinstokkene.

I vinkjelleren er det 100 % lavintervensjon som gjelder. Alle druer høstes for hånd, og de fleste av dem avstilles, mens noen viner gjæres med hele klaser. Gjæringen foregår hovedsakelig i betongtanker og til en viss grad i rustfritt stål. For de røde vinene kan det være lang maserasjon med skallene, men det er aldri noen ekstraksjon, noe som gjør vinene ekstremt elegante. Vinene lagres hovedsakelig i betongtanker og noen i leirkanner av varierende størrelse. Hvis eikefat brukes, er de alltid nøytrale og svært gamle, og når det gjelder svovel, er Bruno ekstremt sparsommelig. Det er hovedsakelig vinene som skal eksporteres som får en liten dose svovel, og da rett før tapping på flaske. Som vinmakeren selv så treffende uttrykker det, er cuvéeene hans «så nær frukten som mulig». Kort sagt, rene, deilige, fine terroirviner, laget av en dedikert håndverker fra en eiendom i vekst!

Vinifikasjon

Drue til Bruno Dubois sin cuvee Saumur-Champigny Villa Parisienne kommer fra to parseller rett utenfor Saumur og vinstokkene er i gjennomsnitt 50 år gamle. Jordsmonnet består rød leire-kalkstein på tufakalk. Bruno arbeider etter økologiske og biodynamiske prinsipper og alt gjøres for hånd, foruten pløying som gjøres med hest. Manuell innhøstning og 100 % avstilkning, nøye selektering, spontan gjæring i sement i to uker og vider lagring i 12 mnd, ingen filtrering og tilsettes minimalt med svovel innen tapping på flaske.

Smaksbeskrivelse

Nydlig nese av moden rød frukt, svart frukt (solbær, bjørnebær), med vegetale og mineralske toner fra terroiret. Silkeaktig på smak, med elegante tanniner og god lengde.

Passer til

Storfe, Storvilt, Lam og sau, Småvilt og fugl, Svinekjøtt