



OMRÅDE
Frankrig

APPELLATION
Bourguel

DYRKNING
Biodynamisk

JORDBUND
**Kalksten og
sandsten, ler, sand**

DRUER
Cabernet Franc

GÆRING
Ståltanke

TYPE
Medium rødvin

Domaine de la Chevalerie

Domaine de la Chevalerie, Grand Mont, Bourguel 2013

Grand Mont regnes for det fineste og mest lagringsværdige markafsnit i Bourguel, og blev først tillagt domaine i 2009. Marken er som den eneste ikke beliggende lige rundt om domainet, men ligger en kort cykeltur herfra. Domaine de la Chevaleries parcel ligger øverst på skråningen lige under skoven, hvilket sikrer en køligere og længere modningsæson, hvilket øger vinens kompleksitet. Vinstokkene er cirka 55 år gamle, vinen gærer i ståltanke og lagrer efterfølgende 10 måneder i store foudre. Herefter lagrer vinen på flaske indtil den skønnes klar til salg. Med 2013 årgangen har vi været heldige at kunne vise husets absolutte topvin i en begyndende moden udgave. Vinen har stor power og mineralsk rygrad under den generøse og intense Caberne Franc frugt. Vinen er trods sin alder meget lagringsværdig og har rigeligt stot til yderligere 10-15 år i kælderen.

OM PRODUCENTEN

Domaine de la Chevalerie er et historiske Domaine med rødder helt tilbage til 1640. 13 generationer senere forstætter vinhistorien med søskendeparret Laurie og Emmanuel Caslot ved roret. De driver i dag det 33 ha. store Domaine der på nær en enkelt parcel ligger lige rundt om domainet i Restigné i hjertet af Loire. Appellationen hedder Bourguel og er hjemsted for nogle af Loiredalens mest interessante Cabernet Franc vine. Alle marker har siden 2008 været dyrket økologisk, og siden 2012 har de været biodynamisk certificeret.

Domainet råder over en helt magisk smuk kælder på størrelse med 2 fodboldbaner. Kælderen ligger under Domainet og tilstødende vinmarker, og har siden 1100 tallet fungeret som et stenbrud, hvor blokke af sten blev hugget ud og brugt til kirkebyggeri i både Restigné og Chinon. I dag er de nærmest katedralske dimensioner af kælderen hjemsted for både lagringsfaciliteter, og nok så vigtigt for et imponerende lager af ældre vine, som først frigives til salg efter mange års lagring. En sjælden mulighed for at smage modne vine på Cabernet Franc til overkommelige penge. Ved vores besøg i 2022 smagte vi vine fra 1996, der stadig var fuld af liv og friskhed.

Vinene er udtryk for sublimt håndværk. De håndplukkede druer afstilles 100% og druerne sorteres herefter igen per håndkraft drue, for drue. Biodynamisk tilgang sikrer udelukkende brug af vildgær, og så naturlig og skånsom en proces som overhovedet muligt. Vinene svovles kun ganske minimalt lige før flaskning af vinen.

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens