

OMRÅDE
Frankrig

APPELLATION
Vouvray

DYRKNING
Økologisk dyrket - ikke certificeret

JORDBUND
Kalksten, ler

DRUER
Chenin Blanc

GÆRING
300 ltr. egetræsfade

TYPE
Dessertvin

Domaine du Clos Naudin

Clos Naudin, Vouvray Moelleux Reserve 2020

"2020 Moelleux Reserve viser en utrolig livskraft. En fantastisk vin, med en fortryllende fyldighed. " 96p. Alexis Goujard, La Revue du Vin de France I ekseptionelle år fremstiller Foreau den sjældne Moelleux Reserve , der indeholder ca. 120 gr. restsukker pr. ltr. Druerne høstes klase for klase af flere omgange, med en stor andel af ædel råd i druerne, hvilket øger sukkerkoncentrationen i vinen. En vin med mindst 40-50 års lagringspotentiale, og en vin hvis sødmefyldte kompleksitet, høje syre og enorme koncentration placerer den blandt Frankrigs største vinøse klassikere.

OM PRODUCENTEN

Vincent Foreaus vine fra Domaine du Clos Naudin er selve epitomet af fransk klassicisme og en sjælden, helstøbt old-school vinoplevelse. Det er ikke tilfældigt, at Clos Naudin hører til blandt den lille elite af tre-stjernede producenter i den franske vinbibel: “Les Meilleurs vins de France”, som hvert år udgives af det anerkendte vintidskrift “La Revue du vin de France”.

Vincent er fjerde generation af Foreau familien, der producerer Vouvray fra dette historiske domaine. I dag omfatter domainet 11,5 ha. marker alle plantet med Chenin Blanc.

Vinmarkerne er alle beliggende i den Nordøstlige part af Vouvray på sydvendte skråninger. Markerne gødes med naturlig gødning og plejes efter økologiske forskrifter, og helt uden pesticider. Domaine er dog ikke certificeret.

Den gennemsnitlige alder på vinstokkene er over 50 år, og produktionen er på knapt 30.000 flasker vin, og 25.000 flasker mousserende vin lavet på champagnemetoden. Vinene gærer alle med den naturlige gær i 300 ltr. fade, hvoraf 5% fornyes hvert år. Vinene gennemgår ikke malolaktisk gæring, og der chaptaliseres heller aldrig.

Sec niveauet indeholder typisk 2 gr. restukker, men kan, afhængig af årgang, indeholde op til 6 gr. I de år, hvor vejret tillader det, laves der Demi Sec med omkring 10-12 gr. restsukker pr. liter, og i helt særlige år en Moelleux, der kan indeholde alt mellem 35-90 gr. restsukker pr. ltr. Druerne høstes klase for klase af flere omgange, nogle gange er der også ædel råd i druerne, hvilket øger sukkerkoncentrationen i vinen. Et par gange hvert årti laves en Moelleux Reserve med op til 150 gr. restsukker. Fælles for alle disse Chenin Blancs er den enestående dybde og intense smagsprofil, der med sin off-dry stil matcher utroligt mange retter. I tilgift lagrer disse vine fantastisk godt, og flere af de sødere vine hos Foreau lanceres derfor også sent.

Foreau er også kendt for sine fantastiske mousserende vine på 100% Chenin Blanc. I helt særlig årgange laver han en Reserve cuvée, som får mindst 60 mdr. på bundfaldet inden degorgering.