

OMRÅDE
Frankrig

APPELLATION
Coteaux du Layon

DYRKNING
Biodynamisk

JORDBUND
Skifer, sandsten

DRUER
Chenin Blanc

GÆRING
Tank

TYPE
Dessertvin

Domaine Delesvaux

Philippe Delesvaux, Côteaux du Layon Anthologie Liquorous 2010

"Anthologie" er undtagelsen hos Delesvaux. En gang hvert tiende år (eller sjældnere) laver han denne ultimative topvin på de allerfineste druer med ædel råddenskab. Med mere end 500 gr. restsukker pr. liter skulle man tro det var ren sirup, - men selvom den er tyktflydende og fed, er den helt ekstreme syre med til at gøre vinen både elegant og sofistikeret. Uhyre sjælden vin.

OM PRODUCENTEN

Philippe Delesvaux er en af de største vinpersonligheder i den vidunderlige Loire-dal. Philippe var ikke oprindeligt interesseret i vinproduktion, men da han under sine landbrugsstudier var på et uddannelsesophold i Anjou, fik han indblik i vinproduktionen og tabte sit hjerte til denne landbrugsform. Domainet er skabt i 1978 og råder i dag over godt 10 hektar vinmarker i Anjou. Philippes adelsmærke og vinøse visitkort er de fantastisk koncentrerede og indsmigrende Coteaux de Layonvine. Kongen over dem alle (måske endda over hele appellationen) er Selection de Grains Noble – produceret alene når naturen tillader det af udvalgte druer angrebet af den ædle råddenskab. Philippes knowhow i denne disciplin gjorde ham i 2007 til præsident for SGN associationen.

Jordbunden her mellem floderne Louet og Layon er meget varieret. Altovervejende er det dog skifer, ofte iblandet mere eller mindre sand. Men der er også enkelte parceller, hvor vinstokkene ifølge Philippe nærmest gror i rent kul. Det er marken Clos du Pavillon, der ligger i hans hjemby La Haie – en tidligere mineby.

Druernes helbredstilstand er den helt afgørende faktor for Philippes vinmæssige tankegang. Det er derfor indlysende, at hele domainet drives 100% økologisk. Coteaux du Layon-vinene er fra fremragende til helt overjordiske eksempler på sød Chenin Blanc. Helt forenklet kan man forklare forskellen ved, at SGN er resultatet af den første sortering, hvor kun 100% botrytiserede druer anvendes (det er ikke muligt i hver årgang), her er sukkerindholdet så stort, at vinen har et alkoholpotentiale på 22-23%. ”Les Clos” er vin fra druer, der udvælges ved sortering nr. to – her er ca. 50% angrebet af den ædle råd – de resterende er naturligt søde. Passerillé bliver produceret af de resterende druer, der har opnået den rette koncentration.