

OMRÅDE
Frankrig

APPELLATION
Anjou

DYRKNING
Økologisk dyrket - ikke certificeret

JORDBUND
Skifer

DRUER
Chenin Blanc

GÆRING

TYPE
Let hvidvin

Domaine Belargus

Domaine Belargus, Quarts (tør) 2020

”Les Quarts” er den oprindelige parcel der gav navnet til Loires eneste Grand Cru: Quarts-de-Chaume. Belargus udgør næsten halvdelen af den 7 hektar store parcel. Jordene hviler på prækambrisk skifer, som giver finesse og længde. En fin bitterhed og signatur af dette terroir, bringer kompleksitet og længde.

OM PRODUCENTEN

Domaine Belargus blev et af de få vinhuse nogensinde, der i første årgang blev tildelt 100p. hos Robert Parkers The Wine Advocate. Domainets andre vine scorede tillige voldsomt høje point, og er tillige fantastiske vinkøb.

“This is one of the most spectacular new entries in the history of The Wine Advocate… Domaine Belargus is the name that should soon populate the world’s finest wine lists, especially since the prices are – still? – affordable”

Stephan Reinhardt, The Wine Advocate Juni 2021

I september 2018 købte den parisiske forretningsmand Ivan Masonnat Loire koryfæet Jo Pithons 9 hektar store vinejendom i Anjou. Ivan Massonat har ikke sin passion for vin fra fremmed. Som partner i PAI, en af Europas største investeringsfonde, har han en mindre ejerandel i vinhusene Thibault Liger-Belair og Philippe Pacalet i Bourgogne.

Jo Pithon en af Loire dalens frontløbere igennem flere årtier, stod med sin kone Isabelle for et af Anjous mest berømte vin fra Coteau de Treilles. Da de ingen naturlige arvtagere havde til deres berømte ejendom, bestemte dig sig for at afhænde ejendommen. Ivan og Jo mødtes i januar 2018 ved en vinmesse i Angers, og deres kemi var ideel. De delte den samme opfattelse af økologi og biodynamik, og selvfølgelig også definitionen af god vin. I løbet af de næste måneder blev de enige om en overdragelse af ejendommen, med det store ønske fra Ivan, at Jo Pithon i en årrække frem, stadig ville hjælpe til med at lave vinene i det nye Domaine Belargus.

Pithon startede sit vinhus Pithon-Paillé tilbage i 1978, og var en af Loire dalens første til at implementere økologiske principper i marken. Han var også frontløber indenfor tilblivelsen af tørre vine i Anjou, et område der tidligere primært var kendt for søde vine. Han anvendte kun naturlig gær, afstod fra den gængse chaptalisering og syrejustering i området. Tillige var han stor fortaler for den burgundiske tilgang til at lave vin, hvor anvendelse af fadlagring, og vinificering af enkelte marker spiller en stor rolle.

Pithons pièce-de-résistante var den berømte Coteau de Treilles, en stejl vinmark i Beaulieu-Sur-Layon, som var blevet efterladt efter 2. verdenskrig. Alle vinmarker blev i efterkrigsårene bearbejdet med traktor, men skråningen var for stejl til disse maskiner, og blev derfor negligeret. Gennem flere år købte Jo Pithon 70 parceller på denne skråning fra hele 25 ejere, hvilket gjorde ham til ene-ejer af dette historiske lieu-dit. Hele parcellen blev genplantet i 2000.

Blandt Jo Pithons andre markbesiddelser var der mindre parceller i Savennières, Quarts de Chaume og Coteaux du Layon. Udover de 9 hektar fra Jo Pithon, har Ivan Masonnat tilkøbt yderligere 10 hektar velbeliggende marker i Quarts de Chaume og Coteaux du Layon fra Domaine Laffourcade.

Alle marker dyrkes biodynamisk.