



Domaine de la Chevalerie

# Domaine de la Chevalerie, Galichets, Bourgueil 2018

Galichets stammer fra de øverst beliggende marker på skråningen bag vinhuset, og består af vinstokke plantet i 1930, med genplantninger i 1970,80 og 90.

Gennemsnitsalderen er ca. 60 år. Efter 14 dages maceration lagrer vinen i ca. 10 måneder på store brugte fade. Som med alle vinene hos Domaine de la Chevalerie er der tale om meget naturlige - men rene - vine. Der svovles minimalt (kun op til 30 mg. svovl pr. ltr), og vinene tappes uden klaring og filtrering. Galichets 2015 viser årgangens forrygende balance og lagringspotentiale. Galichets Cabernet Franc er måske husets mest generøse og frugtmættede vin, med masser af mørke bær og blide tanniner. **"Elegant with a silken texture. Fine gravelly tannins and mouthwatering acidity provides freshness and line on the medium length finish. Satisfying stuff in a restrained and precise package."** 91 p. Vinous om 2015 årgangen

## 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 Bourgueil 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.

### OMRÅDE

Frankrig

### APPELLATION

Bourgueil

### DYRKNING

Biodynamisk

### JORDBUND

Kalksten og  
sandsten, ler, sand

### DRUER

Cabernet Franc

### GÆRING

Ståltanke

### TYPE

Medium rødvin

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens