


OMRÅDE
Frankrig

APPELLATION
Sancerre

DYRKNING
Biodynamisk

JORDBUND
Kalksten, ler, flint

DRUER
Sauvignon Blanc

GÆRING
Stål og tank

TYPE
Let hvidvin

## Domaine Vincent Gaudry

# Vincent Gaudry, Sancerre "Le Tournebride" 2022

***"En flaske hvidvin til lige under 300 kroner i normalpris, er lidt af en udskrivning for de fleste. Alligevel er denne Le Tournebride faktisk en af de billigere fra Vincent Gaudry, hvilket kun vidner om, hvor højt niveau, dette vinhus befinder sig på. Og man fornemmer bestemt ikke, at det er en vin, derB befinder sig på et 'entry'-niveau, for der er superflot kompleksitet og dybde i nuancerne på denne Sancerre. Til min smag bliver det måske en anelse for kompakt i stilen, for det er som om, at Sauvignon Blanc-druernes friskhed gerne vil slippes lidt mere løs. Halvdelen lagrer på træfade, og det giver kompleksiteten, men tager måske også lidt af friskheden. Den store spændvidde i nuancerne kan meget vel skyldes, at vinstokkene kommer fra marker med tre forskellige typer undergrund, hvilket er lidt specielt for området. En fremragende vin til dig, der søger dybde og kompleksitet – hvis du gerne vil have markant friskhed, vil du måske savne det sidste."*** - Morten Wamsler, Flaskehalsen ***"Vincent Gaudry laver sancerre til stjernerne. Her gælder det sauvignon blanc fra tre forskellige jordbundstyper, der er gæret og lagret 50/50 træfade og ståltank. Igen nedtonet druekarakter, men til gengæld smag af Sancerre. Lermergel, kalksten og silex - hele appellationen i én mundfuld. Du ville vanskeligt gætte den her i en blindsmagning. Støvet, knust flintesten, bredde og dog stadig sauvignon blancs tydelige aspargessyre... hvide asparges i dette tilfælde. Fremragende sancerre. Og nu skal du servere den til dine fineste bagte fiskeretter"***. René Langdahl, Gastro Vinen er Vincent Gaudrys indgangsvin, der som noget lidt sjældent består af druer fra alle tre jordbundstyper. De kalkholdige "Caillotes" bidrager med mineralitet og en klassisk lime og grape-agtig friskhed. De blide vestvendte flintholdige skråninger tilfører mineralitet og en næsten røget frugtighed, mens de lerholdige kalkstensjorde tilfører frugt, og fylde til vinen. For at bibeholde de friske elementer i vinen gærer og lagrer vinen 50% på temperaturregulerede træfade og 50% på ståltank. Aftappet uden klaring og filtrering, og med kun 50-60 mg. total svovl pr. ltr (cirka halvdelen af hvad man normalt bruger i Sancerre)

## OM PRODUCENTEN

Vincent Gaudry er en af Sancerres klarest lysende talenter, og en sand pionéer indenfor biodynamisk vinbrug i Sancerre. Vincent overtog sin fars ejendom da han blot var 18 år, og besluttede efter kort tid at lægge hele produktionen om til økologi, og senere biodynamik. Således var han i 2004 den første i regionen til at blive biodynamisk certificeret. Han driver sit 11 hektar store domaine, økologisk og biodynamisk, fra den lille by Sury-en-Vaux 4 km. udenfor Sancerre. Vinmarkerne er tilplantet med 90% Sauvignon Blanc og 10% Pinot Noir. Enkelte parceller er beplantet med 90 år gamle vinstokke, fra hvilke han tager stiklinger når der skal nyplantes. Det betyder at den gamle, lavtydende klon bevares i markerne. Denne alder sammenholdt med de meget lave udbytter forklarer vinenes enorme intensitet og koncentration, helt fra indgangsniveauet.

Jordbunden består af 3 forskellige klassiske Sancerre kompositioner. Kalksten og lerholdig jord lokalt kaldet "Terres Blanches", jernholdigt flint (silex), samt det kalkholdige grus "Caillotes".
Alle vinmarker plejes efter biodynamiske principper, med en enkelt pløjning af markerne i foråret og sommeren. Pløjningen foregår med hestetrukken plov. Vinene

tilvirkes helt naturligt i vinkælderen, udelukkende med naturgær, uden justeringer af nogen art, samt meget lille tilsætning af svovl. Som en ret interessant detalje anvender Vincent Gaudry kun træ til sine fade, fra træer der er fældet på de bestemte dage der anbefales ifølge den biodynamiske kalender.