



OMRÅDE
Frankrig

APPELLATION
Anjou

DYRKNING
Biodynamisk

JORDBUND
Sandsten, kalk

DRUER
Chenin Blanc

GÆRING
Gæring på stål

TYPE
Let hvidvin

Domaine Drost

Domaine Drost, Le Pavillon VDF 2021

"Ingefær, nedfaldsæble, mineralsk karakter med en vis dybde. Madvin, der ville stå godt til f.eks. asiatiske retter eller måske bare en kammusling." 93p. 5 stjerner, Niels Lillelund, Jyllands-Posten Le Pavillon er navnet på Domaine Drost indgangscuvée og tager sit navn fra en lille historisk parcel i marken der stadig er delvist omringet af en forvitret stenvæg, hvor sommerfuglene i hundredevis søger tilflugt i revnerne for at finde kølighed på en varm sommerdag. Det er herfra de 30-40 gamle Chenin Blanc vinstokke står plantet, på en jordbund af fin sandsten, forvitret kalksten. Vinen er lagret i flere måneder på cementtæg inden frigivelsen. Vinen er kun let filtreret hvilket kan gøre den en anelse sløret. Vinen har udtalt friskhed og en mineralsk og floral karakter, der dominerer den tørre og medium fyldige frugt.

OM PRODUCENTEN

I mange år har vi repræsenteret vinene fra det historiske Domaine Delesvaux, der siden 2003 har været økologisk og siden 2010 biodynamisk certificeret. Catherine og Philippe Delesvaux har gennem en lang årrække været nogle af bannerførerne for biodynamiske vine i Anjou, og blandt de mest ikoniske producenter i området. Ægteparret havde imidlertid ingen børn der ønskede at videreføre det historiske vinhus.

I 2021 mødte de imidlertid det unge ægtepar Nils (med hollandske rødder) og Ombretta Drost, der med en vinuddannelse i ryggen søgte efter et lille hjørne at dyrke biodynamiske vine af høj kvalitet.

Efter en kort introduktion til domainet faldt de pladask for stedet, og blev enige om at overtage tøjlerne under eget navn; Domaine Drost.

Mens Delesvaux gjorde sig primært i de sødere udgaver (om end de også lavede virkelig flotte tørre vine), har Nils og Ombretta valgt at fokusere på de tørre Chenin Blanc vine. Og hvilket fokus! Allerede fra start har de med overbevisende talent leveret Chenin Blanc af aller bedste karat, naturligvis efter biodynamiske forskrifter.

I kælderens er målet så nænsomt som muligt at få det reneste og klareste udtryk af Chenin Blanc, blandt andet gennem brugen af sandstens amforer og betonæg til lagring af vinen.

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens