



Domaine de la Chevalerie

Domaine de la Chevalerie, Peu Muleau, Bourgueil 2018

Breteche er fra den lerede og kalkstensholdige parcel fra de øverst beliggende marker på skråningen bag vinhuset, og består af vinstokke plantet i de tidlige 1990'ere. Efter 14 dages maceration lagres 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. Breteche 2014 viser årgangens forrygende balance og lagringspotentiale. (Flaskefoto er af Galichets og ikke Breteche).

"Hele 14 % og næsen er da også klart moden, altså som i frugt, der er moden, men ikke overmoden. En mundfornemmelse, der slægter Pomerol på, mens tanninen er næsten pauillac'sk. Faktisk bærer den lidt præg af rosiner på planten! Der er også aldrende toner, metal, rust, shisoblade i eftersmagen og en blanding af østersaft og chokolade i eftersmagen. Vildt!" René Langdahl
"The 2018 Bourgueil Peu Muleau comes from the top of the slope and gives a beautifully fresh and aromatic, very intense bouquet with stony terroir aromas intertwined with bright and transparent yet ripe and concentrated dark and red berry fruit, cherry and peppery aromas. Round and lush on the palate, with smooth and fine tannins, this is a supple, smooth, warm and fleshy Cabernet Franc with a long and intense finish. Really excellent." 91p. R. Parker

OMRÅDE

Frankrig

APPELLATION

Bourgueil

DYRKNING

Biodynamisk

JORDBUND

Kalksten og sandsten, ler, sand

DRUER

Cabernet Franc

GÆRING

Ståltanke

TYPE

Medium rødvin

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.

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens