OMRÅDE
Frankrig

APPELLATION
Anjou

DYRKNING
Biodynamisk

JORDBUND
Sandsten, kalk

DRUER
Chenin Blanc

GÆRING
Gæring på stål

TYPE
Let hvidvin

Domaine Drost

Domaine Drost, La Corniche 2023

"Tør, elegant, læskende. Med lidt ilt kommer frugt. Tør, kalket, bitter citrus" 92, 5 stjerner, Niels Lillelund, Jyllands-Posten La Corniche er Drosts nyeste indgangscuvée, hvor den intense, men stadig elegante og friske Chenin Blanc karakter træder tydeligt frem. Sprød og mineralsk kerne, med Chenins let olierede fedme fint integreret i vinen. Super godt køb.

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