OMRÅDE
Frankrig

APPELLATION
Sancerre

DYRKNING
Biodynamisk

JORDBUND
Kalksten, ler, flint

DRUER
Sauvignon Blanc

GÆRING
6000 ltr. franske egetræsfade

TYPE
Let hvidvin

Domaine Vincent Gaudry

Vincent Gaudry, Sancerre A Mi Chemin 2021

Vincent Gaudrys absolutte topvin, der kun laves i eksponentielle årgange. A Mi Chemin (på halvvejen), er fremstillet på druer fra vinstokke med minimum 50 år på bagen. Jordbunden er primært Silex, og den udtalte mineralitet er evident i den citrusfriske og stramt styrede stil. Vinen gærer på 228 ltr. barrique, hvor den efterfølgende også lagrer og er på alle måder ikke blot Vincent Gaudrys bedste vin, men også blandt Sancerres allerbedste vine. Alle elementer fra drueplukning til flaskning foregår, som med alle Gaudrys vine i hånden. Med A Mi Chemin tager Vincent dog håndværket til nye højder. Etiketten har han flaske for flaske, håndskrevet med blæk og fjer!

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.