



OMRÅDE
Frankrig

APPELLATION
Vin de France

DYRKNING
Biodynamisk

JORDBUND

DRUER
**Grenache, Pineau
d'Aunis**

GÆRING
Gæring på stål

TYPE
Let rødvin

Domaine de Bellivière

Domaine Bellivière, Convergence 2022

Convergence, eller konvergens på dansk er når to ideer/ting nærmer sig hinanden og ender med at mødes, eller smelte sammen. Det er præcis det fænomen denne vin er et udtryk for. 50% af vinen er biodynamiske Pineau d'Aunis druer fra Bellivieres egne marker, høstet med ca. 25 hl. per ha., og 50% biodynamisk grenache fra en af parrets gode venner i Ventoux. De plukker selv druerne i Ventoux, og kører dem hurtigt på kølebiler hjem til vineriet i Jasnières og vinificerer vinene på samme måde, men hver for sig. Druerne afstilles, gærer naturligt med vildgæren og uden tilsætning af svovl i tanken. Macerationen varer 2-3 uger med jævnlig pigeage. Herefter blandes vinen og lagres 6 måneder på brugte fade, og 6 måneder på flaske. Vinen er en del af familiens "Les Arches de Bellivière" hvor de laver Vin de France vine, i modsætning til husets andre vine med lokal appellation. Vinen er en saftig og lækende sag, med masser af charme og let drikkelig karakter. En flot sammensmeltning af Loire og Rhône.

OM PRODUCENTEN

Små 50 km. nord for Tours i Loire dalen, på kanten af Maine, Anjou og Touraine, finder man to af Frankrigs mindste appellationer. Den ene Jasnières på 37 hektar, og Coteaux-du-Loir på cirka 48 hektar.

Området er den nordligste appellation i den vestlige del af Frankrig, og det er primært det varme mikroklima der skabes af den lokale Loir flod (ikke Loire floden, som den først knytter sig til omkring Angers), der gør det muligt at modne druerne. Det er i dette område hvor Christine og Eric grundlagde Domaine de Bellivière fra bunden i 1995.

På det tidspunkt renoverede de en gammel gård i kommunen Lhomme og samlede gradvist næsten 18 hektar vinmarker fordel på fem kommuner langs bredden af Loir og dens bifloder.

De fik selskab af deres søn Clément i 2015, og derefter deres svigerdatter Laure-Anne i 2020. I 2015 blev vinhuset også totalt renoveret og er i dag et tre etager state of the art – all-gravity vineri. Siden 2021 har Clément og Laure-Anne stået 100% for vinhuset. Produktionen har være økologisk siden 2005 og biodynamisk certificeret siden 2011.

Vinhuset laver primært hvidvine på Chenin Blanc der gæres med den naturlige gær. Gæringen er ikke altid komplet, hvilket giver vinene en fornemmelse af sødme. Sjældne gange som en demi-sec, men oftere som en off dry hvidvin, hvor man fornemmer en smule frugtsødme, men med en mineralsk friskhed og høj syre til at balancere vinen

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens