



Domaine de Bellivière

# Domaine Belliviere, Prémices, Coteaux du Loir Blanc 2023

Prémices er en selektion af fade, der viser de mest frugtmættede karakterer fra de yngste vinstokke, og den første vin der frigives fra domainet i hver årgang. Vinstokkene er mellem 10 og 40 år gamle, og gror på en jordbund af tuffeau (blød kalksten), flint og ler. Klaserne presses direkte ned i tanken hvor mosten stabiliserer sig over natten. Herefter føres vinene via tyngdekraften på fade, hvor de gærer med den naturlige gær og et minimum af svovl. Vinen gennemgår malolaktisk gæring og lagrer på fadet i omkring et års tid. Vinen har ofte en smule restsødme da gæringen aldrig forceres, og stopper derfor lige før vinen er hel tør. **"Sec tendre - den særlige kategori til halvtørre vine i Loire, som man nærmest aldrig møder mere. En stor mundfuld. Chenin Blancs æble og metalsyre trænger igennem, den optræder som lemoncurd, kvædekompot med bitterhed og let sødme, fasthed og storhed på samme tid. Rig og varm, men lettet af den afsindige syre. Vinen holder honningnoter i eftersmagen, lindehonning, sennep med honning og friskhed i storheden. Der er ingen druer, der som Chenin Blanc kan holde værdigheden i rigdommen. På nordsiden af Loire ligger Jasnières, hvor Domaine de Belliviere holder til - en alt for overset appellation - det samme er Coteaux du Loir lige vest for Jasnières"** René Langdahl, Gastro, om årg. 2022

OMRÅDE  
Frankrig

APPELLATION  
Vin de France

DYRKNING  
Biodynamisk

JORDBUND

DRUER  
Chenin Blanc

GÆRING  
Gæring på gamle  
fade

TYPE  
Medium hvidvin

## 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 ders 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 mineralisk friskhed og høj syre til at balancere vinen

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens