



OMRÅDE
Frankrig

APPELLATION
Jasnières

DYRKNING
Biodynamisk

JORDBUND

DRUER
Chenin Blanc

GÆRING
Gæring på gamle
fade

TYPE
Medium hvidvin

Domaine de Bellivière

Domaine Belliviere, Les Rosiers, Jasnières 2023

"Loires alt for oversete appellation. Jeg vil gerne sammenligne med Savennières lidt længere mod vest, men det er farligt, for geologipuristerne kommer efter mig. Savennières er mest skifer og ligger helt ned til Loire, mens Jasnières ligger omkring 25 kilometer nord for Loire og storbyen Tours. Jorden er leret og fuld af flintesten og flere steder den porøse tuffeau-kalksten i undergrunden, men årsagen til min sammenligning er modenhedsgraden. Det her er chenin blanc med muskler, vægt og honning. Formelt tør, men optræder honningpræget, "knækket" af lillebitte reststucker, fuld af ingefær, peberrod med sukker i mormordressing, pærefilet med sort peber, voksende syre, stor krop, en vinstil, som burde være MEGET mere present på bordet til salt mad med sødme. Vidunderlig vin. Bellivières røde Rouge-Gorge på den lokale pineau d'aunis-drue er også varmt anbefalet sammen med den fine sec tendre/halvtørre Prémices – en stil jeg møder alt for sjældent." 95p. René Langdahl.com

"Der er ikke mange der kender Loire-appellationen Jasnières, men nu gør du. Druen er chenin-blanc og i Loire er man ikke bange for lidt restsukker, men vi er under 10g/l og vinen fremstår tør. Det giver bare lidt x-faktor. Næsen har duft af gule æbler og wasabi, munden er cremet, tør og meget behagelig. Jeg vover den påstand at vinen er intet mindre end perfekt til sushi, men prøv også til faste, milde oste eller en madtærte. Den smager pivoget og koster 225 kr. v. 2 fl. "91p. 5 stjerner, Anders Halskov-Jensen, Vinhjernen Les Rosiers er Bellivières Chenin Blanc fra yngre vinstokke i Jasnières. Druetokkene står på flintholdig lerjord med en undergrund der er rig på den bløde kalksten tuffeau. 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 hvoraf få procent er nye i omkring et års tid. Vinen har ofte en smule restsødme da gæringen aldrig forceres, og stopper derfor lige før vinen er hel tør. Denne saftspændte, fyldige og mineralske Chenin Blanc indeholder 7 gram restsukker per liter.

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

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens

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