



Domaine de Bellivière

Domaine Belliviere, Hommage a Louis Derré, Coteaux du Loir Rouge 2022

"Pineau d'aunis i lerjord. Dens foretrukne vokseforhold. 100 år gamle stokke. Den druesort er jeg fan af og Bellivière er en af de dygtigste magere af den. Skovbær med skovbær på, drysset med skovbærstøv og dyppet i skovbærkompot. Markant mundfornemmelse af fasthed og saftighed, slankhed og nærmest nebbiolo-fornemmelse, men bemærk at tanninen ikke udtørre helt i samme grad. Her er dog bitterhed. Og på den måde er det aktuel smag. Det må være referencen for den krævende druesort. Kæmpe anbefaling." 94p. René Langdahl Hommage á Louis Derré så dagens lys første gang i årgang 2000. Vinen er lavet til minde om domainets gode ven og nabo gennem mange år. Vinstokkene er alle over 100 år gamle, og plantet lige efter phylloxeraen. Jordbunden er flint og kalksten. Den alkoholiske gæring sker i tank med daglige nedtrædninger af hatten. Herefter gennemgår vinen den malolaktiske gæring på fade, og lagrer på gamle fade i 18 måneder inden aftapning, med meget lavt svovltilsætning. Enorm koncentreret og nuancerig vin på den lokale drue Pineau d'Aunis, med et lagringspotentiale til op mod 25 år.

OMRÅDE
Frankrig

APPELLATION
Coteaux-du-Loir

DYRKNING
Biodynamisk

JORDBUND

DRUER
Pineau d'Aunis

GÆRING
Gæring på stål

TYPE
Medium rødvin

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 appellations 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 været 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