

OMRÅDE
Frankrig

APPELLATION
Vouvray

DYRKNING
Økologisk vin

JORDBUND
Kalk, flint, ler

DRUER
Chenin Blanc

GÆRING
1. gæring tank, 2. gæring flaske

TYPE
Champagne og bobler

Domaine Nicolas Brunet

Nicolas Brunet, Bulle Nature Extra Brut 2023

Denne mousserende cuvée lavet efter champagne metoden, er lavet på vinstokke der i gennemsnit er 50 år gamle. Første gæring på ståltank sker kun med vildgæren. Gæringen på flaske sker efter ”Methode Ancestrale” hvor kun restsukkeret i vinen bruges til at skabe 2. gæringen. Vinen ligger 30 måneder sur lattes med bundfaldet, inden degorgering. Der sker ingen filtrering, klaring eller tilsætning af dosage ved degorgering. Le Bulle Nature Extra Brut åbner med ristede hasselnødder og citrus i duften. Den komplekse og friske smag har både indslag af pære, akaciehonning og gule æbler. Boblerne er elegante, vedholdende og blide.

OM PRODUCENTEN

Nicolas Brunet er 9. generation af vinmagere i dette traditionsrige vinhus i hjertet af Vouvray. Han har i flere år dyrket sine marker økologisk, og alle vinene er fra og med 2023 certificerede. Produktionen består primært af en lille håndfuld karakterfulde mousserende vine, lidt tør Chenin Blanc samt søde og halvsøde vine med alder.

Vinene fra Vouvray er notorisk kendt for at lagre godt, men det er efterhånden sjældent at vinhusene selv lagrer vinene inden frigivelse. En sådan sjældenhed er Nicolas Brunet der med sit nuværende sortiment tilbyder vine med over 20 års lagring i egne kældre.

Kældrene er gravet og sprængt ind i bakkekammens kalkholdige massiv, en klassiske ”troglodyte” kælder, som Vouvray er verdenskendt for. Det giver en ideel temepratur til fremstilling af de mousserende vine, samt opbevaring for alle husets lagrede vine.

Chenin Blanc druerne vokser i Vouvrays karakteristiske jordbund, der består af et kalk og flintholdigt massiv, med en topjord der består primært af ler. Alle Nicolas Brunets parceller høstes per håndkraft.

Vinstokkenes alder varierer fra helt unge, til over 75 år gamle. De yngste vinstokke leverer typisk druer til husets mousserende vine, mens de ældste leverer druematerialet til domainets helt søde vine, med navnene ”Les Brulées” og ”Le Paradis”. Vinstokke på mellem 20 og 30 år leverer druerne til husets linie af tørre til halvtørre vine.