



Domaine Nicolas Brunet

Nicolas Brunet, Vouvray Moelleux "Les Chapelles" 2018

"No oak but wow, wow, this baby is spicy! Raisin and ginger loaf, matcha ice cream, peppermint cream, tarragon leaf dipped in orange syrup. A blizzard of flavours. This is just fabulous! Explodes onto the stage in an orange boa and tap dancing and a huge ta-da! Long, reverberating, a wicked sense of fun, oranges on a lime lollipop. My mouth just keeps watering and watering. You couldn't possibly have a dull night with this wine." 17,5++ - Jancis Robinson 65

år gamle vinstokke har givet grundmaterialet til denne sødmefulde genialitet fra Nicolas Brunet. Gæret og lagret udelukkende på ståltanke, med en restsukker på 72 gr./l. En forrygende kompleksitet med både rosin, matcha the, ingefær, appelsin og mynte i duften. Den cremede og elegante sødme bakkes op af en inciterende friskhed og citrus syre, der gør at man nemt drikker mere end et enkelt glas.

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 temperatur 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.

OMRÅDE

Frankrig

APPELLATION

Vouvray

DYRKNING

Økologisk dyrket -
ikke certificeret

JORBUND

Kalk, flint, ler

DRUER

Chenin Blanc

GÆRING

Gæring på stål

TYPE

Dessertvin

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens