



Philippe Foreau

Domaine du Clos Naudin

Vouvray, Loire

Philippe Foreaus vine fra Domaine du Clos Naudin er selve epitomet af fransk klassicisme og en sjælden, helstøbt old-school vinoplevelse. Det er ikke tilfældigt at Clos Naudin hører til blandt den lille elite af 3-stjernede producenter i den franske vinbibel: "Les Meilleurs vins du France", som hvert år udgives af det toneangivende vintidskrift "La Revue du vin de France".



**LAND**

Frankrig

OMRÅDE

Loire

PRIMÆR APPELLATION

Vouvray

GRUNDLAGT

1923

EJER/VINMAGER

Philippe Foreau

STØRRELSE

11,5 hektar

DYRKNING

Økologisk, ikke certificeret

JORDBUND

Kalksten, skifer, sand

DRUER

Chenin Blanc

Philippe er tredje generation af Foreau familien der producerer Vouvray fra dette historiske domaine. Han overtog fra sin far tilbage i 1983, da hans far André gik på pension. I dag omfatter domainet 11,5 ha. marker, alle plantet med Chenin Blanc.

Vinmarkerne er alle beliggende i den Nordøstlige part af Vouvray, på sydvendte skråninger. Markerne gødes med naturlig gødning, og plejes efter økologiske forskrifter, og helt uden pesticider. Domaine er dog ikke certificeret.

Den gennemsnitlige alder på vinstokkene er hele 45 år, og produktionen er knapt 30.000 flasker vin, og 25.000 flasker mousserende vin, lavet på champagnemetoden. Vinene gærer alle med den naturlige gær i 300 ltr. fade, hvoraf 5% fornyes hvert år. Vinene gennemgår ikke malolaktisk gæring, og der chaptilseres heller aldrig.

Sec niveauet indeholder typisk 2 gr. restukker, men kan, afhængig af årgang, indeholde op til 6 gr.. I de år hvor vejret tillader det, laves der Demi Sec med omkring 10-12 gr. restsukker pr. liter, og i helt særlige år en Moelleux, der kan indeholde alt fra 35-90 gr. restsukker pr. ltr. Druerne høstes klase for klase af flere omgange, nogle gange er der også ædel råd i druerne, hvilket øger sukkerkoncentrationen i vinen. Et par gange hvert årti, laves en Moelleux Reserve med op til 150 gr. restsukker. Fælles for alle disse Chenin Blancs er den enestående dybde, og intense smagsprofil, der med sin off-dry stil matcher utroligt mange retter. I tilgift lagrer disse vine fantastisk godt, og flere af de sødere vine hos Foreau lanceres derfor også sent.

Foreau er også kendt for sine fantastiske mousserende vine på 100% Chenin Blanc. I helt særlig årgange laver han en Reserve cuvée, som får mindst 60 mdr. på bundfaldet inden degorgering - i sandhed en stor vinoplevelse.

**VINOVA**