



Philippe Delesvaux og team, nedgraver fyldte kohorn

Domaine Delesvaux

Anjou, Loire

Philippe Delesvaux er en af de største vinpersonligheder i den vidunderlige Loire-dal. Philippe var ikke oprindeligt interesseret i vinproduktion, men da han under sine landbrugsstudier var på et uddannelsesophold i Anjou, fik han indblik i vinproduktionen og tabte sit hjerte til denne landbrugsform. Domainet er skabt i 1978 og råder i dag over godt ti hektar vinmarker i Anjou.



**LAND**

Frankrig

OMRÅDE

Loire

PRIMÆR APPELLATION

Anjou, Coteaux du Layon

GRUNDLAGT

1978

EJER/VINMAGER

Philippe Delesvaux

STØRRELSE

10 hektar

DYRKNING

Biodynamisk

JORDBUND

Skifer, sand

DRUER

Chenin Blanc, Cabernet Franc

Philippe's adelsmærke og vinøse visitkort er de fantastisk koncentrerede og indsmigrende Coteaux de Layonvine. Kongen over dem alle (måske endda over hele appellationen) er Selection de Grains Noble – produceret kun når naturen tillader det af udvalgte druer angrebet af den ædle råddenskab. Philippe's knowhow i denne disciplin gjorde ham i 2007 til præsident for SGN associationen.

Jordbunden her mellem floderne Louet og Layon er meget varierende. Altovervejende er det dog skifer, ofte iblandet mere eller mindre sand. Men der er også enkelte parceller, hvor vinstokkene ifølge Philippe nærmest gror i rent kul. Det er marken Clos du Pavillon, der ligger i hans hjemby La Haie, - en tidligere mineby.

Druernes helbredstilstand er den helt afgørende faktor for Philippe's vinmæssige tankegang. Det er derfor indlysende, at hele domainet drives 100% biodynamisk. Coteaux du Layon-vinene er fra fremragende til helt overjordiske eksempler på sød Chenin Blanc. Helt forenklet kan man forklare forskellen ved, at SGN er resultatet af den første sortering, hvor kun 100% botrytiserede druer anvendes (det er ikke muligt i hver årgang), her er sukkerindholdet så stort at vinen har en potentiel alkohol på 22-23%. "Les Clos" er vin fra druer, der udvælges ved sortering nr. to – her er ca. 50% angrebet af den ædle råd – de resterende er naturligt søde. Passerillé bliver produceret af de resterende druer, der har opnået den rette koncentration.

**VINOVA**