

2023 Clos de la Noue

Terra Vita Vinum

Terra Vita Vinum

Terra Vita Vinum holder til i Mozé-sur-Louet i Anjou Noir, hvor Bénédicté Petit og Luc Briand overtog Domaine Richou i 2019. Omkring 30 hektar vinmarker er fordelt på syv terroirenheder med skifer, gnejs, granit og vulkanske bjergarter, og huset arbejder bevidst med både enkeltmarker og sammenstik. Domænet er biodynamisk certificeret af Demeter og mærket af Biodyvin. I kælderen bruges druernes egne gærstammer, sulfitterne holdes på et minimum, og flere parcellære vine får lange lagringer.

Loire

Loire følger floden og dens sidefloder gennem det centrale og vestlige Frankrig, fra det atlantiske klima omkring Nantes mod et mere kontinentalt præg i Centre-Loire. Melon de Bourgogne præger Muscadet, Chenin Blanc er central i Anjou-Saumur og Touraine, Sauvignon Blanc fylder mest mod øst, mens Cabernet Franc, Pinot Noir og Gamay står bag mange rødvine og rosévine. Her laves tørre og søde hvidvine, rødvin, rosé og mousserende vin. Skifer, tuffeau, kalk, ler, flint og flodaflejringer er en del af forklaringen på forskellene fra sted til sted.

Vinen

Clos de la Noue kommer fra en syd- og sydvestvendt Chenin Blanc-parcel på vulkansk rhyolit ved Mozé-sur-Louet. Druerne til 2023 blev håndhøstet og spontangæret, hvorefter vinen modnede 18 måneder i demi-muids og amfora. Den gennemgik malolaktisk gæring, men blev hverken bâtonneret eller klaret. Med 0,3 g/l restsukker er den helt tør; den lange élevage bygger tekstur og fasthed uden et dominerende fadpræg.

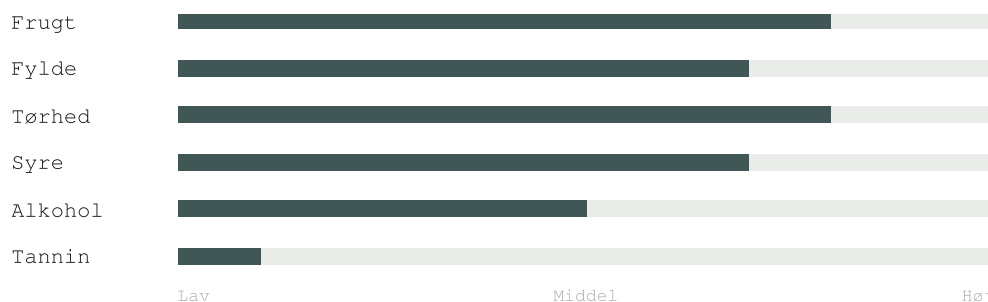
Primære aromaer: Kvæde, pære, citron, kamille, bivoks, fennikel og våd sten.

Madforslag: Prøv til langtidsstegt svinebryst med æbler og selleri.

Servering: Serveres ved cirka 10° i Bourgogneglas.
Drikkes bedst mellem 2026 - 2035.



Smagsprofil



2023



Hvidvin



Chenin Blanc



Loire
Frankrig