

2020 Coulée de Serrant

Nicolas Joly

Nicolas Joly

Nicolas Joly blev i 1980'erne en af biodynamikkens mest markante pionerer. På familieejendommen i Savennières arbejdes der udelukkende med Chenin Blanc. Hele ejendommen har været dyrket biodynamisk siden 1984, med egen kompost, naturligt plantedække, græssende får og hestearbejde på dele af markerne. De tre vine kommer fra Coulée de Serrant, Savennières-Roche aux Moines og Savennières. Fælles er skiferprægede jorde, høst i flere omgange ved høj modenhed og få indgreb i kælderens.

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

En intens og dybt koncentreret hvidvin fra den stejle Coulée de Serrant-mark, hvor høst ved fuld modenhed giver en markant kerne uden at gøre udtrykket tungt. 2020 var en varm årgang, og det kan mærkes i vinens fylde og kraft, mens Chenin Blanc-druens syre og markens skiferpræg holder formen stram. Dyrkningen er biodynamisk, og kælderarbejdet bygger på få indgreb. Det er en seriøs, langsomt udviklende vin med stor spænding og fast struktur.

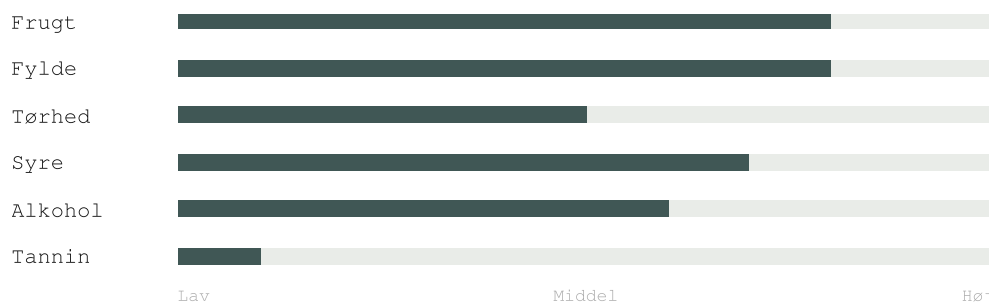
Primære aromaer: Abrikos, modne æbler, kvæde, appelsinmarmelade, honning, mandler, valnødder og gær.

Madforslag: Prøv til fed fisk og vegetariske retter.

Servering: Serveres ved cirka 10° i Bourgogneglas. Drikkes bedst inden 2045.



Smagsprofil



2020



Hvidvin



Chenin Blanc



Loire
Frankrig