

2020 Les Vieux Clos

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

Les Vieux Clos er Chenin Blanc fra cirka 25 år gamle stokke på en sydøstvendt skråning med tynd jord over skifer. Nicolas Jolys biodynamiske dyrkning og tålmodige vinifikation giver 2020-årgangens modne frugt en fast, mineralsk ramme. Vinen viser sjældent hele sit format umiddelbart efter åbning; over timer og dage bliver dybden og sammenhængen tydeligere. Det er en kraftfuld, kompleks Savennières, hvor stedets energi, vinens struktur og dens lange udviklingsmulighed er vigtigere end poleret tilgængelighed.

Primære aromaer:	Oxideret æble, kvæde, fersken, yuzo, mango, nødder, gær og honning.
Madforslag:	Prøv til muslinger og fed fisk og vegetariske retter.
Servering:	Serveres ved cirka 10° i Bourgogneglas. Drikkes bedst inden 2045.



Smagsprofil

Frugt	
Fylde	
Tørhed	
Syre	
Alkohol	
Tannin	
	Lav Middel Høj



2020



Hvidvin



Chenin Blanc



Loire
Frankrig