

2018 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

En tæt og egenrådig hvidvin med stor modenhed, tydelig spænding og en fast, tør kerne. Les Vieux Clos kommer fra omkring 25 år gamle stokke på en sydøstvendt skråning, hvor et tyndt jordlag ligger direkte over skifer. Druerne dyrkes biodynamisk og høstes sent og selektivt, så 2018-udgaven får både vægt og koncentration. Syren og det stenede greb holder vinen levende, mens den lange struktur giver dybde uden at gøre udtrykket tungt.

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



2018



Hvidvin



Chenin Blanc



Loire
Frankrig