

2018 Clos de La Bergerie

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

Clos de la Bergerie er Nicolas Jolys enkeltmarksvin fra Savennières Roche aux Moines, dyrket efter den biodynamiske tilgang, som har været central for ejendommen i årtier. Chenin Blanc fra den stejle, skiferprægede skråning får lov at modne fuldt og vinificeres uden at blive presset ind i en ensartet stil. 2018 har stor dybde og en fast, langsom struktur, der kræver luft og tid. Det er en kompromisløs Loire-vin med markant stedpræg, lang levetid og en udvikling, der fortsætter i glasset.

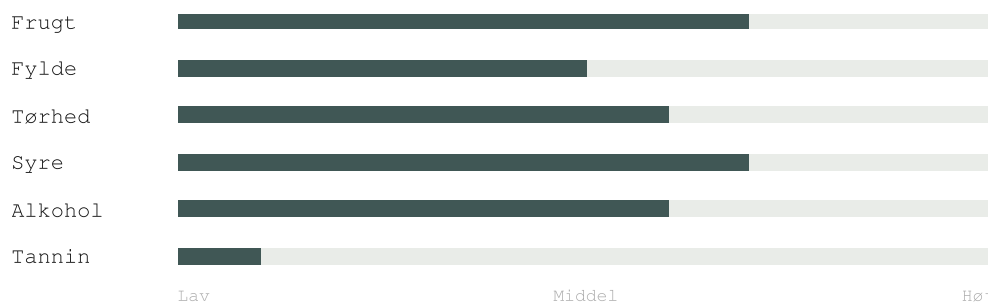
Primære aromaer: Oxideret æble, pære, appelsin, halm, mango, ananas, honning og ingefær.

Madforslag: Prøv til fed fisk og vegetariske retter.

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



Smagsprofil



2018



Hvidvin



Chenin Blanc



Loire
Frankrig