

2022 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 kælderen.

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 koncentreret og særegen hvidvin fra den sammenhængende mark Coulée de Serrant, hvor ophavet er usædvanligt præcist. 2022 er biodynamisk dyrket og lavet med få indgreb i kælderen, så vinens kraft og struktur står uden polering. Stilen er intens, tør og fast, med høj fylde, levende syre og en markant personlighed. Den bør ikke behandles som en enkel, kølig aperitifvin, men som en seriøs Chenin Blanc, der åbner sig gradvist og kræver luft i glasset.

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

Frugt	
Fylde	
Tørhed	
Syre	
Alkohol	
Tannin	
	Lav Middel Høj



2022



Hvidvin



Chenin Blanc



Loire
Frankrig