

LA CROISÉE DES CHENINS ANJOU 2017

Art. nr 1032086

Pris 560,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Domaine Eric Morgat

Ursprung Loire, Anjou, Frankrike

Varukategori Vita torra viner

Förslutning Naturkork

Druvor Chenin Blanc 100%

Alkoholhalt 13%

Sortiment Restaurang

Certifiering Ekologiskt, Biodynamiskt

Karaktär Frisk generös aromatisk frukt, koncentration och energi. Ett elegant friskt vin med smak av friskt äpple, mogna vita persikor i samspel med nyanser av akacia, passionsfrukt, citrus och en krämig smörtouch. Vinet har en densitet med koncentrerad frukt, djup, läskande energisk syra och kittlande mineralitet i en lång eftersmak.

Tillverkning Detta år när frosten förstörde möjligheten att skapa de vanliga cuvéeerna fick Eric tänka om och skapade "Korset av Chenin", en blend med den lilla men fina frukt som fanns kvar alla hans vingårdar. Druvorna plockas för hand, sorteras noggrant, avstjälkas och pressas försiktigt, därefter får musten vila svalt innan den förs över på ekfat och en liten del amforor. Eric använder enbart naturlig jäst och vill låta sina vinerna vara i fred så mycket som möjligt under dess elevage, vinet får vila på den fina jästfällningen i 18 månader innan buteljering. Eric använder minimalt med svavel och filtrerar eller klarnar inte sina viner.

Lagring Vinet har lagrats på ekfat och amforor i 18 månader.

Passar till Fisk- och skaldjursrätter eller till ljusare kött så som fågel med lättare grönsaker och krämiga såser eller till ostar. Servera kring 12-14 °C.

Information Eric Morgat kommer från en vinmakarfamilj med lång historia i Anjou, Chateau de Breuil. När han efter sina vinstudier kom tillbaka till sina hemtrakter var det inte familjens egendom som lockade utan Eric hade en annan dröm. Han började söka efter några övergivna vingårdar som han läst om i historiska skrifter, vingårdar som på den tiden producerade några av traktens toppviner men sedan dess fallit i glömska. År 1995 då Eric var 25 år gammal, startade han sin resa, köpte mark och började restaurera gamla övergivna vingårdar och efter hand har han också anskaffat sig delar av andra topp-vingårdar i framför allt Savennières men även i Anjou. Eric lever nära sina rankor på många sätt, han odlar efter strikt biodynamiska principer och arbetar både hårt och noggrant i vingårdarna. Vid skörd lämnar han inget åt slumpen, han hatar kartig grön omogen chenin men också botrytis och övermogen frukt, perfektion är det enda som duger. Resultatet efter varsam vinmakning är viner som tagit vinälskare världen över med storm och idag är han ansedd som ett av de absoluta toppnamnen i Loire vilket diverse ratings ständigt bekräftar. Vinerna är otroligt lagringsdugliga och bjuder på ung energi i sin ungdom och djupare energi med lite ålder.

