

# CHÂTEAU YVONNE

## FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Cabernet Franc

Lagring: 24 Mdr på Fransk eg

Alkohol: 12.5%

Syreindhold: 3,31 g/L

Restsukker: 0,6 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 01300712135

Anbefales til:



## 2021 BEAUMERAY ØKO

### Saumur Champigny, Chateau Yvonne

#### Distriktet

Loirefloden bugter sig gennem Midt- og Vestfrankrig og byder på stor variation af spændende vinoplevelser. En del appellationer er kendte, som f.eks. Sancerre, Pouilly-Fumé, Vouvray, og Muscadet, mens andre kun dukker op på det danske marked med større mellemrum. Vintraditionen i Loire går helt tilbage til 1100-tallet, hvor vinene nærmest havde monopol ved Frankrigs og Englands hoffer.

Saumur-distriktet er en del af området Anjou, syd for byen Angers, og producerer både hvidvine (på Chenin Blanc) og rødvine (på Cabernet Franc). Efterhånden som en ny generation af vinproducenter er dukket op, og brugen af nyt vinificeringsudstyr er blevet mere udbredt, er kvaliteten steget markant. Saumur Champigny har i mange århundreder været kendt for kvaliteten af sine rødvine. Distriktet har været en af de første i Loire, hvor producenterne er blevet opfordret og støttet til en overgang til økologisk produktion af druene.

#### Producenten

Mathieu Vallée, som stammer fra en vinbonde-familie i Saint-Nicolas-de-Bourgueil i Loire, overtog i 2007 Château Yvonne midt i Saumur Champigny-appellationen. Mathieu valgte stedet, fordi de tidligere ejere, Yvonne og Jean-François Lamunière, havde dyrket deres vinmarker økologisk siden tilplantningen i 1996-1998, men måske især fordi han selv var glad for vinene fra Saumur og gerne ville udbrede kendskabet til disse.

I dag udgør vinmarkerne 16 ha. (heraf bl.a. 10 ha. Cabernet Franc og 5 ha. Chenin Blanc), som alle er økologisk certificerede, og hvor visse biodynamiske teknikker også finder anvendelse. I kældrene, som er indrettede i flere hundrede år gamle gange hugget i områdets klassiske tufsten, bruger man kun druernes naturlige gær og prioriterer en lang modning på fad. Aftapningen (som følger månekalenderen) foregår efter en naturlig bundfældelse og uden filtrering.

Château Yvonne er i dag en kvalitetsreference i området.

#### Produktet

Château Yvonne's Saumur Champigny er lavet på økologiskdyrkede Cabernet Franc-druer fra en enkel parcel på 0,5 ha. nær Parnay, tæt ved vingården. De over 60 år gamle vinstokke vokser på en undergrund af sand og kalk- og lerholdig tufsten ("tuffeau"), og giver i gennemsnittet et ret lavt udbytte på ca. 35 hl./ha. Parcellen er kendt for at give meget delikate og sprøde vine.

Druerne bliver høstet manuelt og transporteret til kælderen i små kasser for at undgå masning. Gæringen (4 uger) foretages i slottets kølige, underjordiske gange i klassiske gærkar af træ (38 hl.), uden temperaturstyring og med druernes egen gær. Efter presning og en malolaktisk gæring modnes vinen i 18 måneder på barriques og derefter 6 måneder på store fade af 30 hl. Efter aftapning modner vinen på flaske i yderligere 12 måneder.

Vinen har en flot, dyb, rubinrød farve. Duften er aromatisk og åben med delikate nuancer af modne, røde bær og krydderier. Smagen er både sprød og velouragtig, med en forbausende finesse for en vin med en alkoholprocent på 14. Serveres til vegetarretter, kylling, kalv eller fuglevildt. Også perfekt til hvidskimmeloste.



VINOBLE