



Laporte

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Gamay

Lagring: -

Alkohol: 14.5%

Syreindhold: 3,7 g/L

Restsukker: 0,16 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 01306112335



2023 CHATEAUMEILLANT, GAMAY

la Veillante, Domaine Laporte

Distriktet

AOC-distriktet Châteaumeillant (godkendt i 2010, tidligere klassificeret som VDQS) er opkaldt efter byen af samme navn, som ligger syd for storbyen Bourges, langs floden Loire. Distriktet dækker ca. 90 ha. vinmarker i kommunerne Châteaumeillant, Champillet, Feusines, Néret, Reigny, Saint-Maur, Vesdun og Urciers, i centrum af Frankrig, ved den sydøstlige grænse af Loire. Det er rent faktisk den eneste appellation i Loire, som udelukkende producerer rød- og rosévine, og ingen hvid.

Rødvinene udgør ca. 80% af produktionen i området og laves primært på Gamay (min. 60% af blandingen) og desuden Pinot Noir. Her prioriterer man den frugtige og umiddelbare stil, som gør rødvinene perfekte at nyde i deres ungdom. Rosévinene kaldes ofte "Vins Gris" i distriktet og laves på hovedsageligt Gamay (min. 60% af blandingen) og Pinot Noir, hvor begge presses umiddelbart efter ankomsten til kælderen, uden forudgående skindmaceration. Desuden må der tilsættes max. 15% Pinot Gris i blandingen, som alene får sin sarte grå-rosé farve under presningen. Også Vins Gris er meget saftige, umiddelbare og appetitvækkende. De hvidvine i området, som laves på Chardonnay og Sauvignon Blanc, bliver solgt under Val de Loire IGP-klassifikationen.

Producenten

Domaine Laporte blev grundlagt i 1850 og ligger nær landsbyen Saint-Satur ved Loire-floden. Mange generationer i familien Laporte efterfulgte hinanden på ejendommen indtil 1986, hvor den daværende ejer, René Laporte, solgte vinhuset for at gå på pension. Køberen var en god kollega i området, familiefirmaet Henri Bourgeois i Chavignol, som har produceret vin i Sancerre og Pouilly-Fumé i ikke mindre end 10 generationer og som ønskede at videreføre Domaine Laporte som et selvstændigt firma.

I dag udgør vinmarkerne på Domaine Laporte i alt 21 ha., hvor 80% er beplantet med Sauvignon Blanc og resten med Pinot Noir. Blandt husets vinmarker bør man især nævne "Le Rochoy" - en monopolvinmark på 6,5 ha. nær landsbyen Bannay, som med en undergrund af ren flintesten er kendt for at kunne producere klingende rene og delikate Sancerre-vine med en helt unik mineralitet.

Allerede i 1990 begyndte man på ejendommen at indføre visse økologiske produktionsmetoder, og siden 2013 er samtlige vinmarker på Domaine Laporte økologisk certificerede.

Produktet

Som det er klassisk for rødvinene fra Châteaumeillant-appellationen, består hovedparten af blandingen for "La Veillante" af druesorten Gamay (90%) og desuden Pinot Noir, som dyrkes på en undergrund af sand, kalk og ler. Både jordbunden og en vinificering udelukkende på ståltanke fremmer umiddelbarheden, den aromatiske stil og elegancen i denne rødvin. Efter håndplukning og selektering gennemgår druerne en gæring på ståltank (ca. 8 dage ved 25-30°C) med to daglige sænkninger af bærmen, efterfulgt af en presning og en malolaktisk gæring. Modningen i 12 måneder foregår ligeledes på ståltank og efterfølges af en naturlig bundfældning og en let filtrering inden aftapning.

Det er umiddelbarheden og den saftige karakter, som prioriteres i denne vin. "La Veillante" har en flot granatrød farve og en åben frugtig stil i duften, med nuancer af røde bær (kirsebær, ribs, hindbær og en smule vilde brombær) samt milde krydderier. Smagen byder på finesse og elegance, hvilket gør vinen meget charmerende og appetitvækkende.

Server den til charcuteri, varme grønsagsretter (gerne gratineret med ost), retter med lyst kød og hvidskimmeloste. Prøv den også til grillet eller stegt fisk. Nyd den mellem 13 og 15°C.



VINOBLE