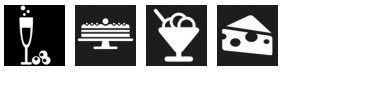
# 2022 COTEAUX DU LAYON 1ER CRU ØKO

## Chaume, Château de la Roulerie

**FAKTA**
Søde vine
Drue(r): 100% Chenin Blanc
Lagring: 9 Mdr på fransk eg
Alkohol: 11.0%
Syreindhold: 3,6 g/L
Restsukker: 94,8 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 01303822225
Anbefales til:



**Distriktet**
Vintraditionen i Loire går helt tilbage til 1100-tallet, hvor vinene nærmest havde monopol ved det franske og engelske hof. Langs Loirefloden i Midt- og Vestfrankrig byder markerne på en stor variation af spændende vinoplevelser. Anjou-distriktet breder sig syd for byerne Angers og Saumur, i den midteste del af Loire. Herfra kommer berømte hvidvine som Savennières, Côteaux du Layon og Saumur samt rødvine som Saumur, men også mere beskedne vine som f.eks. røde Cabernet d'Anjou, tørre til halvtørre Rosé d'Anjou og hvide Anjou vine.

Hvide Anjou AOC laves på Chenin Blanc (min. 80%), Chardonnay og Sauvignon Blanc og er ofte sødlige med nuancer af akacie-, lindeblomster og abrikos. Rosé d'Anjou AOC har de senere år fået en renæssance, især blandt unge forbrugere. De er ofte mere lyserøde end rosé og laves på Cabernet Franc suppleret med den lokale drue Grolleau samt Cabernet Sauvignon og Pineau d'Aunis m.fl. De bedste er dem i den tørre stil. De bedste Anjou Rouge er ligeledes de tørre. De laves på Cabernet Franc og Cabernet Sauvignon samt Pineau d'Aunis og Grolleau. Begge typer vine byder på toner af ribs, hindbær, hyben og frugtbolsjer.

**Producenten**
Château de la Roulerie er beliggende ved Loire-floden i byen St. Aubin-de-Luigné i Anjou. Ejendommen kan dateres tilbage til det 14. århundrede, men det aktuelle slot er opført i slutningen af det 19. århundrede og er blot et af mange "eventyrslotte", der ligger langs Loire-floden. Fra den bakketop hvor slottet ligger, har man en flot udsigt over Layon-floden.

Det var den aktuelle ejer, Philippe Germains far, Bernard, som i 1996 købte 3 slotte af Frankrigs dengang mest berømte konditor, Gaston Lenotre: Château de Fesles, Château de la Guimonière og Château de la Roulerie. Philippe overtog La Roulerie i 2004 og efter 4 års totalrenovering af bygningerne og en modernisering af kældrene, kunne han i 2008 flytte produktionen af vin tilbage på slottet – foruden i øvrigt sig selv og sin familie.

Også vinmarkerne har været under kærlig behandling, og de strækker sig i dag over 37 ha. Undergrunden er hovedsagelig skifferholdig med lag af ler og kalk øverst. Selv om Philippe Germain har dyrket sine vinmarker økologisk i mange år, var det først med årgang 2015, at slottet officielt blev økologisk certificeret.

**Produktet**
Siden 2014 er Chaumes officielt blevet til AOP Côteaux du Layon 1er Cru Chaume, da druerne til denne vin kommer fra et afgrænset distrikt, som producerer bedre vine. Hemmeligheden bag en god dessertvin fra Loire er en sammensætning af sødme og eksotiske toner på den ene side og friskhed og sprødhed på den anden side. I denne kunst er Philippe Germain og hans team mestre. De økologiskdyrkede Chenin Blanc-druer bliver plukket manuelt ad flere omgange, da de ikke alle sammen bliver angrebet af botrytis på samme tidspunkt. I kælderen bliver de skånsom afstilket og mast og gæret på ståltanke. Derefter bliver vinen modnet i 12 måneder i træfade af 400 l. Vinen aftappes efter en meget let filtrering.

Côteaux du Layon 1er Cru Chaumes fra Château de la Roulerie besidder sødme, charme og friskhed på samme tid. I duften har vinen en meget kompleks bouquet med toner af rosiner, eksotiske frugter og honning. Smagen er meget koncentreret med nuancer af modner frugter som abrikoser og ferskner, men den er samtidig meget sprød og charmerende. I eftersmagen finder man også krydrede nuancer af nellike og kardemomme. En perfekt ledsager til mange typer desserter som f.eks. frugttærter, sorbet'er, frugtsalat eller soufflé'er. Prøv den også til foie gras og til blåskimmeloste.