2023 COTEAUX DU LAYON ØKO

Château de la Roulerie

FAKTA

Søde vine
Drue(r): 100% Chenin Blanc
Lagring: 4 Mdr på Fransk eg
Alkohol: 12.0%
Syreindhold: 6,8 g/L
Restsukker: 55,3 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 01303722335
Anbefales til:

Distriktet
Côteaux du Layon er en appellation for søde hvidvine produceret på Chenin Blanc. Appellationen dækker højdedragene omkring Layon, en biflod til Loire. Her findes nogle af de mest stejle skråninger i hele Loire-området, der giver god soleksponering og dermed fuldmodne druer med højt naturligt sukkerindhold. Hen på sensommeren begynder morgentågen at dannes på Layon-floden, dette fænomen er med til at fremme, at druerne angribes af svampearten Botrytis også kaldet 'ædel råddenskab', og dermed skabes grundlaget for nogle af verdens flotteste men også mest oversete dessertvine.

Udbyttet veksler enormt fra år til år og er meget afhængig af vejret det pågældende år. Når man høster så sent, som tilfældet er i Côteaux du Layon, så er det med konstant risiko for, at et fugtigt efterår kan ødelægge høsten. Lovmæssigt er det maksimale høstudbytte for en Côteaux du Layon begrænset til 30 hl./ha., men dette udbytte bliver naturligt lavere, hvis vinbonden ønsker at høste ad flere omgange og kun satse på at få de bedste druer med hjem til vingården.

Producenten
Château de la Roulerie er beliggende ved Loire-floden i byen St. Aubin-de-Luigné i Anjou. Slottet blev bygget i 1450, og det er blot et af de 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 Philippe gik ret hurtigt over til økologisk dyrkning.

Château de la Roulerie omfatter i dag 42 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 fik økologisk godkendelse, og siden 2011 er Phillipe desuden gået over til biodynamisk dyrkning.

Produktet
Hemmeligheden bag en god dessertvin fra Loire er sammensætningen 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 skånsomt afstilket, mast og gæret på ståltanke. Derefter bliver vinen modnet i 6 måneder i træfade af 400 l. Vinen aftappes efter en meget let filtrering.

En let og charmerende Côteaux du Layon. Her er det de grønne og lette toner, som dominerer i duften, mens musklerne mest kommer i smagen. Vinen har både dybde og kompleksitet, med eksotiske nuancer af modne frugter og bivoks med et stænk af vanilje. Det er en vin, som både kan drikkes i sin ungdom, hvor harmonien mellem sødmen og strukturen allerede er flot, men som også sagtens kan gemmes i nogle år. Den vil da vinde i både fylde og kompleksitet. Prøv den til pandekager med f.eks. appelsinsauce, til ikke for søde frugttærter eller til eksotiske frugter. Også velegnet til blåskimmeloste eller foie gras.