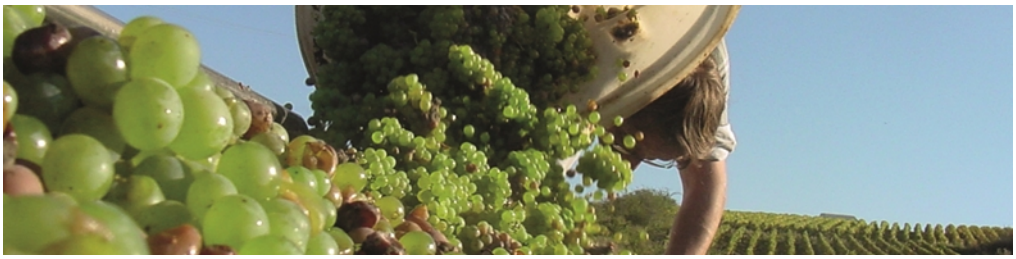

2023 LA COMTESSE SANCERRE ØKO

Domaine Laporte

FAKTA
Hvidvin
Drue(r): 100% Sauvignon Blanc
Alkohol: 13.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 01305922335
Anbefales til:

Distriktet
Sancerre hører med til Loire distriktet, selvom området i grunden ligger lidt afsides i forhold til de andre appellationer. Det er sammen med nabodistrikterne Pouilly Fumé og Ménetou-Salon de østligste vinområder i Loire sydøst for byen Orléans. Nogle af de bedste Loire vine kommer herfra.

Årsagen til områdets berømmelse og vinenes generelle høje kvalitet skyldes dels landskabet og jordbunden samt vinbøndernes stolthed over distriktet. Vinmarkerne i Sancerre er anlagt på flotte grus-, flint- og kridtholdige bakker, som gennemskæres af Loirefloden. Mange af dem vender mod solen og er beskyttet mod vinden fra nord. Dette er for eksempel gældende for nogle af de bedste marker i området Chêne Marchand, Chemarin, Clos d´Ervocs, Le Rochoy, La Comtesse og La Moussière.

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
Vinmarken "La Comtesse" ligger på en ret stejl sydvendt skråning nær landsbyen Chavignol, hvor en kombination af god soleksponering og en privilegeret undergrund af kridt og mergel, giver særlige betingelser for gode Sancerre vine. Efter en håndplukning og en selektering af de økologiskdyrkede Sauvignon Blanc-druer, gennemgås en kort skindmaceration inden druerne presses. Mosten gennemgår en spontan gæring på ståltanke, efterfulgt af en modning med bundfald (sur lie) i de samme tanke, uden malolaktisk gæring. Modningen varer i 5 måneder og efter aftapningen, beholder man flaskerne i yderligere 1-2 måneder i kælderen.

Vinmarken La Comtesse er kendt for at give meget delikate, sprøde og appetitgivende hvide Sancerre-vine, og det er netop den stil, man finder i denne udgave fra Domaine Laporte. Her finder man lækre nuancer af tjørneblomst og jasmin i duften og en tør, struktureret og sprød smag (flintsten), som viser elegance og nerve hele vejen igennem.

Server den til skaldyr, fisk og fjerkræ samt kalv.

WINE ENTHUSIAST 94/100 pts

JAMESSUCKLING.COM 93/100 pts