



Laporte

FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Sauvignon Blanc

Lagring: 12 Mdr på eg og 12 Mdr på stål

Alkohol: 13.0%

Syreindhold: 3,41 g/L

Restsukker: 0,67 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 01305122335

Anbefales til:



2023 SANCERRE LE GRAND ROCHOY

ØKO, Domaine Laporte

Distriktet

Sancerre hører med til Loire distriktet, selvom området i grunden ligger lidt afsides i forhold til de andre appellationer. Det er sammen med nabo-distrikterne 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 kridholdige 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

Marken Le Rochoy har været kendt siden romerne som et flintstensbrud under navnet 'Rochetum', noget som forklarer det store indhold af skarpe flintsten på marken i dag. Solvarmen bliver opmagasineret om dagen og afgives om natten, hvilket giver druerne en perfekt modning. Le Grand Rochoy laves på Sauvignon Blanc druer produceret på 2,5 ha., hvor man finder markens ældste vinstokke, som giver et begrænset udbytte. Vinen får derfor en særlig vinificering på Domaine Laporte. Høsten foregår manuelt med en skrap sortering af klaserne. 50% af druerne gennemgår en kolid gæring på ståltanke, mens den anden halvdel både gæres og modnes i 11 måneder på træfade, med hyppige omrøringer de første 6 måneder. Kun druerne naturlige gærceller anvendes, og der foretages ingen malolaktisk gæring. Efter aftapning hviler vinen i min. 9 måneder i Domaine Laportes kældre. Sancerre Blanc 'Le Grand Rochoy' er en exceptionel vin og et skoleeksempel på, hvordan man kan producere en Sancerre, som både er ekstremt elegant og samtidig fed og kompleks. Eksotiske toner af tropiske frugter blander sig med krydderier, som minder om Bourbon vanilje og nelliker. Det er dog finessen og lethed, som vinder til sidst. Kan man tale om en smuk Sancerre? Server den f.eks. til hummer, til pighvar og til kalv i lyse saucer.



VINOBLE