JAN DE CLERCQ
MASTER of WINE



2021

Saumur Blanc

Clos de l'Ecotard

Loire Frankrijk

€ 29,90

Soort	Wit
Druivenras	100% Chenin
Bewaarperiode	Nu-2031
Volume	750 ml

Beschrijving

Hier komt vooral het krijtige van de kalk naar voor. Chenin met spanning, mineraliteit en zelfs ziltheid. Loepzuiver en ultraprecies.

Domein: Clos de l'Ecotard

Topkwaliteit start in de wijngaard en daar weet Michel Chevré alles van. Hij was vele jaren de rechterhand van Thierry Germain (Domaine des Roches Neuves) als verantwoordelijke voor de viticultuur. Michel Chevré vertroetelde al vele jaren een kleine 2 hectaren in Saumur op een prachtige kalkterroir : de Clos de l'Ecotard. Het was zijn persoonlijk project, zijn 'jardin secret'. Biodynamisch verbouwd en enkel met paarden bewerkt. Toen zijn zoon Thibaud interesse toonde om ook op het domein te werken besloten ze geleidelijk aan wat wijngaarden bij te kopen. Een nieuwe wijngaard in het assortiment, met weliswaar 50 jaar oude wijnstokken, heeft iets meer zand en klei bovenop de 'tuffeau' kalksteen. Proeft dan ook iets breder met rijper en rijker fruit. In de Clos de l'Ecotard zelf komt het krijtige van de kalk vooral naar voor. Chenin met spanning, mineraliteit en zelfs ziltheid. Gegist en verouderd op gebruikte vaten zodat de wijn ruimte en lucht heeft om zich volop te ontplooien zonder getekend te worden door nieuwe eik. Ze werken heel graag met de befaamde Oostenrijkse kuiper Stockinger (de Rolls Royce van de grote vaten). De ultra lichte toast van de eik respecteert maximaal de transparante stijl van de wijnen. Het hoogst gelegen stukje van de Clos de l'Ecotard waar de kalksteen quasi aan de oppervlakte komt zorgt voor de topcuvée Les Pentes. Het concept mineraliteit in wijn is iets dat moeilijk wetenschappelijk aantoonbaar is en zorgt voor verhitte debatten. Stenen kun...

Wijngaard

Biodynamische cultuur, tuffeau (kalksteen) terroir, uitsluitend bewerkt met paarden, hoge plantdensteit : 8000 stokken per hectare, 40 hl/ha

Kelder

manuele pluk, zachte persing, statische voorklaring, gisting met wilde gisten op inox, geen malo, dan 10 maand veroudering op de fijne droesem op 500 liter vaten en grote foudres.

Gastronomie

koude bereiding schaaldieren, nobele vissen met of zonder saus