



Clos de L'Ecotard 2016 Michel Chèvre

LOIRE | FRANKRIJK

PROFIEL



DOMEIN
Domaine de L'Enclos



SERVEER T°
8-10°C



WIJNBOUW
Bio



DRUIVEN
Chenin Blanc



GLAS
Riedel Chardonnay



DRINKVENSTER
2027

STIJL



FRAÎCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



MINERAAL **FUNKY**
RIJPE CITRUS
GROENE APPEL
POMPELMOESBITTERTJE

FOOD



FOODPAIRING

Serveer hem bij gevogelte, kreeft, gamba's, oesters, inktvis, sushi en gerookte zalm.



KAAS

Oude Gouda, Camembert, Chevrotin, Pecorino, Reblochon, zachte kazen



AWARDS

Falstaff : 91/100

BESTEL EN
MEER INFO



the **best** grapes
bottled for **you**



WIJNBOUW



VINIFICATIE

De met de hand geplukte druiven ondergaan de fermentatie in een mix van 1/3 in 400 liter vaten en 2/3 in 228 liter vaten van 2 jaar oud. De wijn rijpt gedurende 8 à 12 maanden in ovaal foudres van 1,200 liter.



WIJNGAARD

De druiven komen van een slechts 1 hectare grote wijngaard in Courchamps, meer bepaald in het gehucht Clos de l'Ecotard. Dit perceel wordt door Michel Chèvre beheerd. De bodem bestaat uit klei en kalksteen. De jonge stokken die ongeveer 10 jaar oud zijn geven een weelderig aantal trossen, hierdoor gebeurt een uitgebreide groene pluk in het voorjaar waarbij slechts 4 tot 6 trossen per rank overblijven, zodoende houdt men de rendementen onder controle en is er voldoende concentratie. Zoals in al hun wijngaarden wordt er enkel op een biodynamische en biologische wijze gewerkt.

WIJNBOUWER: MICHEL CHÈVRE

Roches Neuves uit de Loire is het geesteskind van Thierry Germain. Op 23 jarige leeftijd heeft hij de Bordeaux streek verlaten om in Varrains, vlakbij Saumur, zijn eigen wijndroom te starten. De wijngaarden, met een uitzonderlijk terroir die de typische karakteristieken van de Saumur streek belichamen, dateren reeds uit 1850. Op deze manier kreeg hij er met Charly Foucault van Clos Rougeard ook een zeer beroemde buur bij. Charly, die ondertussen overleden is, geloofde ook rotsvast in de biologische wijnbouw en de twee bouwden een intense vriendschapsband op. Thierry is mede dankzij zijn invloed in 2004 met de conversie naar de biodynamische wijnbouw gestart. Een andere belangrijke mijlpaal in de geschiedenis van het domein kwam er in 2007 met de samenwerking met Michel Chèvre. Deze wijnbouwer is ook gepassioneerd door de biodynamische werkwijze en samen zijn ze pioniers geworden in dit domein. Een belangrijk aspect van de wijnen van Roches Neuves is de samenstelling van de bodem. Die bestaat uit een krijtachtige onderlaag, de typische Tuffeau die in de Loire vaak voortkomt, met erboven een laag van kleiachtige en zanderige kalksteen. De biodynamische Cabernet Franc en Chenin wijnen van Thierry Germain doen de historische wijngaarden nabij Saumur alle eer aan en ze zijn een pure reflectie en expressie van hun terroir en de filosofie van de wijnbouwer!

LOCATIE



LAND
Frankrijk

REGIO
Loire

APPELLATIE
Saumur-Champigny



KLIMAAT
Koel-gematigd maritiem

