



Domaine des Pothiers Clos du Puy 2022

LOIRE | FRANKRIJK

PROFIEL



DOMEIN
Domaine des Pothiers



SERVEER T°
13-15°C



WIJNBOUW
Biodynamisch &
Natuurwijn



DRUIVEN
Gamay St Romain



GLAS
Riedel Pinot Noir



DRINKVENSTER
2028

STIJL & AROMA



FRAÎCHEUR

BODY

MINERAAL

COMPLEX

FUNKY

FOOD



FOODPAIRING

VARKENSVLEES

LAM

STOOFPOT

PLUIMWILD



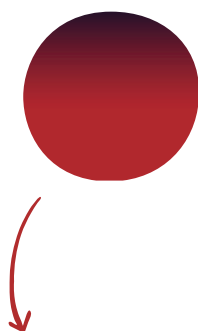
KAAS

FIJNE

MIMOLETTE

CANTAL

GAPERON



SAPPIG

ROZEN

AARDBEI

DROP

KREUPELHOUT

BLAUWE BES

TOAST

the **best** grapes
bottled for you



WIJNBOUW



VINIFICATIE

De pluk gebeurt met de hand en wordt gevolgd door een tweede selectie bij aankomst aan de wijnkelder. Zo'n driekwart van de trossen wordt ontrist. De maceratie en fermentatie nemen samen 18 dagen in beslag en hierbij wordt de pigeage techniek toegepast. De wijn rijpt 11 maanden in een mix van grote conisch gevormde houten vaten en foudres.



WIJNGAARD

De biologisch geteelde druiven komen van één kleine oostelijk georiënteerde wijngaard die 1,7 hectare meet. De bodem van deze 515 meter hoog gelegen clos bestaat uit graniet en kent een microklimaat.

WIJNBOUWER: DOMAINE DES POTHIERES

Reeds vele eeuwen verbouwt de familie Pothiers de wijngaarden in hun geboortedorp Villemontais aan de nabijgelegen bovenloop van de Loire. De laatste vader op zoon opvolging tekende voor een grondige renovatie van het domein waarbij Romain de biodynamische weg is ingeslagen. De wijnkelder werd opnieuw ingericht en het aantal percelen groeide tot 21 hectare. Ondanks zijn vrij hoge ligging van 350 tot 550 meter boven zeeniveau werd hier al van in de Middeleeuwen aan wijnbouw gedaan. Door het verschuiven van de focus van kwantiteit naar kwaliteit kreeg Côte Roannaise in 1994 een AOC erkenning met in totaal slechts een 200 à 250 hectare wijngaarden. De bodem van de hoog gelegen wijngaarden in de uitlopers van het Centraal Massief bestaat uit graniet dat door erosie is geëvolueerd naar een zandige bodem met een goede waterdoorlaatbaarheid. Deze bodemstructuur is het ideale habitat voor de Gamay Saint-Romain druif. Enkele percelen die wat rijker zijn aan klei zijn aan de Chardonnay druif toevertrouwd. Romain streeft naar wijnen die het fruit van de Gamay druif laten schitteren zonder hierbij de mineraliteit van de bodem uit het oog te verliezen. De hoge ligging en de daarmee gepaard gaande koelere klimatologische omstandigheden zorgen voor fraîcheur. Als je deze drie eigenschappen samenbrengt krijg je echt wel een prachtige expressie van de Gamay druif die profiteert van een op maat gemaakt terroir.

LOCATIE



LAND
Frankrijk

REGIO
Loire

APPELLATIE
Côte Roannaise



KLIMAAT
Gematigd met mix van continentale en maritieme invloeden

