

Volupte – Chenin Blanc – AOP Crémant de Loire

Wijnstijl:	schuimwijn
Druiven:	Chenin Blanc 90% - Chardonnay 10%
Jaargang:	-
Wijndomein:	Domaine des Clos Maurice
Regio:	Anjou-Saumur
Appellatie:	AOP Crémant de Loire



Aroma en smaak: Deze Crémant van Chenin Blanc (90%) en Chardonnay heeft een aroma van rijpe appel en boter. In de smaak herkennen we geel fruit, met een lichte oxydatieve toets. Hij is volledig droog, strak en toch fluwelig en fris, met een lange afdronk. Zonder twijfel één van de betere complexe, evenwichtige en verfijnde Crémants.



Food pairing: Aperitief, lichte visgerechten



Goed om weten: Het domein is biodynamisch gecertificeerd. De Crémant wordt gemaakt volgens de méthode traditionnelle, zoals Champagne. Met een eerste alcoholische gisting in oude vaten van Franse eik, daarna een rijping gedurende bijna 8 maanden in nieuwe vaten, tot de botteling. De tweede gisting op fles en rijping 'sur lattes' gedurende minstens 15 maanden vinden plaats in de uit tuffeau uitgehouwen kelders van het domein. Bij het degorgeren wordt geen suiker toegevoegd. Het resultaat is een ultra brut schuimwijn.



www.wijnstroom.be

marc@wijnstroom.be

0474 718076

Domaine des Clos Maurice



Na een aantal jaren in Châteauneuf-du-Pape, dan in Beaujolais en tenslotte bij zijn vader op het familiedomein te hebben gewerkt, nam Mickaël Hardouin in 2007 de leiding over van deze wijngaard van 35 ha, die sinds 2015 biologisch gecertificeerd is.

De omschakeling naar biologische landbouw kwam als een vanzelfsprekendheid maar vereiste ook meer vaardigheden, arbeid en precisie. Met als doel wijnen van hoge kwaliteit te maken die de druivenrassen en hun terroirs tot uitdrukking brengen.

In 2021 ging Les Clos Maurice nog een stap verder en werd het door Demeter gecertificeerd als biodynamisch domein. Biodynamie is vooral een filosofie, zegt de wijnbouwer. “We proberen zo dicht mogelijk aan te sluiten bij de natuurlijke cycli van de wijnstok en de biodiversiteit van de omgeving. Wij observeren de levende wezens in de wijngaard en anticiperen op mogelijke onevenwichten en gezondheidsproblemen, om onze teeltmethoden aan te passen. Bovendien gebruiken wij verschillende energetische preparaten die specifiek zijn voor de plant, de bodem en de teelt, en die bepaald worden door de maankalender. Op die manier krijgen we druiven van optimale kwaliteit.”



www.wijnstroom.be

marc@wijnstroom.be

0474 718076