2024 ANJOU BLANC MAGNOLIA ØKO

Château de la Roulerie

FAKTA
Hvidvin
Drue(r): 100% Chenin Blanc
Alkohol: 12.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 01304022435
Anbefales til:

Distriktet
Vintraditionen i Loire går helt tilbage til 1100-tallet, hvor vinene nærmest havde monopol ved det franske og engelske hof. Langs Loirefloden i Midt- og Vestfrankrig byder markerne på en stor variation af spændende vinoplevelser. Anjou-distriktet breder sig syd for byerne Angers og Saumur, i den midteste del af Loire. Herfra kommer berømte hvidvine som Savennières, Côteaux du Layon og Saumur samt rødvine som Saumur, men også mere beskedne vine som f.eks. røde Cabernet d'Anjou, tørre til halvtørre Rosé d'Anjou og hvide Anjou vine.

Hvide Anjou AOC laves på Chenin Blanc (min. 80%), Chardonnay og Sauvignon Blanc og er ofte sødlige med nuancer af akacie-, lindeblomster og abrikos. Rosé d'Anjou AOC har de senere år fået en renæssance, især blandt unge forbrugere. De er ofte mere lyserøde end rosé og laves på Cabernet Franc suppleret med den lokale drue Grolleau samt Cabernet Sauvignon og Pineau d'Aunis m.fl. De bedste er dem i den tørre stil. De bedste Anjou Rouge er ligeledes de tørre. De laves på Cabernet Franc og Cabernet Sauvignon samt Pineau d'Aunis og Grolleau. Begge typer vine byder på toner af ribs, hindbær, hyben og frugtbolsjer.

Producenten
Château de la Roulerie er beliggende ved Loire-floden i byen St. Aubin-de-Luigné i Anjou. Ejendommen kan dateres tilbage til det 14. århundrede, men det aktuelle slot er opført i slutningen af det 19. århundrede og er blot et af mange "eventyrslotte", der ligger langs Loire-floden. Fra den bakketop hvor slottet ligger, har man en flot udsigt over Layon-floden.

Det var den aktuelle ejer, Philippe Germains far, Bernard, som i 1996 købte 3 slotte af Frankrigs dengang mest berømte konditor, Gaston Lenotre: Château de Fesles, Château de la Guimonière og Château de la Roulerie. Philippe overtog La Roulerie i 2004 og efter 4 års totalrenovering af bygningerne og en modernisering af kældrene, kunne han i 2008 flytte produktionen af vin tilbage på slottet – foruden i øvrigt sig selv og sin familie.

Også vinmarkerne har været under kærlig behandling, og de strækker sig i dag over 37 ha. Undergrunden er hovedsagelig skifferholdig med lag af ler og kalk øverst. Selv om Philippe Germain har dyrket sine vinmarker økologisk i mange år, var det først med årgang 2015, at slottet officielt blev økologisk certificeret.

Produktet
"Magnolia", Anjou Blanc fra Château de la Roulerie er lavet på 100% Chenin Blanc, dyrket økologisk på ler- og sandholdige skråninger. Efter en manuel høst med selektering af de bedste klaser og en afstilkning gennemgår druerne en 12-18 timers macerering med skindet, inden de presses. Både gæringen og den efterfølgende modning "sur lie" i 10 måneder foregår på brugte træfade af 500 l. Druen Chenin Blanc kan både bruges til at lave søde dessertvine, halvtørre vine eller - som det er tilfældet med denne "Magnolia", Anjou Blanc - tørre og sprøde hvidvine.

Vinen har en gylden, blank farve. Duften byder på dybe nuancer af akacie- og lindeblomster, citrusfrugter, passionsfrugter og abrikoser. I smagen er vinen fyldig og kompleks, med god tørhed og en lurende, eksotisk stil.

Server vinen til skaldyr og fisk, lyst kød samt varme grønsagsretter. Vinen må gerne iltes en smule inden servering.