

WINE TRADE

Arnaud Combier Vents Contraires Soreli

Producent: Arnaud Combier

Klassifikation: Vin de France

Druvsort: 100 % Soreli, en klon mellan Tocai Friulano & Kozma 20-3 som togs fram i början på 2000-talet i Veneto, Italien.

Vitikultur: Unga vinstockar som växer i leriga sandjordar. Detta är en naturligt resistent druvsort som tillåter vinodling utan någon kemisk behandling och är frosttålig vilken är bra i tider av ojämna väderomslag. En väg att gå med tanke på nya klimatutmaningar.

Vinifikation: Druvorna avstjälkas och jäser i betongkar med skalen försiktigt under 15 dagar. Vinet vilar vidare i delvis ståltank och delvis använda fat innan buteljering.

Övrigt: Arnaud Combier studerade "viti" i Beaune och gjorde sin debut hos Philippe på Domaine Valette i Mâconnais, som han fortfarande är mycket nära. 1998 bestämde han sig för att ta över sin farfars domaine i Bourgogne och använde sin erfarenhet att göra vin med minimalt handpåslag. I över 10 år gjorde han rika och levande vita viner från området. Efter hans farfars död valde dock andra i familjen att ta tillbaka egendomen och Arnaud började istället konvertera vingårdar i Beaujolais till ekologisk odling. Dessa viner är från hans eget projekt där han främst hyr vingårdar eller köper hela skördar i framförallt Beaujolais men även i Languedoc.

Vinerna han gör idag är gjorda med minimal intervention och utan tillsats av svavel under vinifieringen. Generellt sett anpassar Arnaud ständigt sina tekniker för att göra viner med mycket friskhet och personlighet som möjligt. Även om vinerna är omanipulerade, är de rena, precisa och åt det burgundiska i sitt uttryck. Det är uppenbart att Arnaud är en extremt erfaren vinmakare och att han vet vad han gör i källaren.

Aktuell årgång hittar du i prislistan.

