



Domaine Aux Moines Savennières- Roche Aux Moines 2015

Producent: Domaine Aux Moines, Tessa & Monique Laroche

Klassifikation: Appellation Savennières - Roche Aux Moines Contrôlée

Druvsort: 100 % Chenin Blanc

Vitikultur: Druvorna kommer från de högst belägna syd & sydvästvända vingårdarna i Roche Aux Moines med utsikt över Loirefloden. Jordmånen består av mestadels lera och skiffer. Ekologiska och biodynamiska metoder helt utan systematiska bekämpningsmedel.

Vinifikation: Manuell skörd i 5-6 omgångar för att endast plocka perfekt mogna druvor. Skördeuttagen är låga enligt lag, max 30 l/ha, och oftast lägre än så hos Dom Aux Moines. Vinet jäser på ståltank och får sedan vila på både tank och en blandning av 220 och 400 liter använda fat. Tessa föredrar neutrala till lätt rostade fat. De vita vinerna buteljeras under våren året efter skörd.

Övrigt: Idag är det Tessa tillsammans med sin mor Monique som gör vinerna. Monique köpte vingården redan 1981 och har arbetat lutte raisonnée från början. 2001 kom Tessa in i bilden och deras samarbete tog fart. Under 2000-talet gick deras fokus även mer åt hållbart arbete i vingården och de började så småningom konvertera vingårdarna och arbeta med biodynamiska principer. Certifierad från 2009. Idag har de 11 ha odlad vinmark, mestadels Chenin Blanc och ca 1 ha Cabernet Franc och Carbernet Sauvignon. För Tessa är det väldigt viktigt att de vita vinerna görs helt torra utan någon form av botrytisangrepp (när de en sällan gång i vissa år gör sina halvtorra viner är givetvis lite botrytis önskvärt). De gör riktigt snygga, mineraldrivna och vibrerande viner med klassisk känsla och har verkligen etablerat sig i vinvärlden bland toppkrogar, såväl som coola vinbarer.

