



Domaine Aux Moines Savennières- Roche Aux Moines 1999

Producent: Domaine Aux Moines, 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.

1999 är ett varmare år om man jämför med 1998, vilket bidrog till rik växtlighet och hög mognad. Det var därför extra viktigt att beskära noga för att behålla koncentration och mineralitet i vinerna. För dem som valde kvalitet framför kvantitet har verkligen fått utdelning nu i efterhand och skapat viner värd att lagras länge. Moniques vin är absolut ett exempel på det!

Övrigt: Monique köpte vingården redan 1981 och har arbetat lutte raisonnée från början. Idag är det dottern Tessa som leder arbetet och de har ungefär 11 ha odlad vinmark, mestadels Chenin Blanc och ca 1 ha Cabernet Franc och Carbernet. De gör riktigt snygga, mineraldrivna och vibrerande viner med klassisk känsla och har verkligen etablerat sig i vinvärlden bland toppkrogar, såväl som coola vinbarer.

