

# WINE TRADE

## DOMAINE BOBINET Aunis 2019

**Producent:** Domaine Bobinet

**Vinmakare:** Sebastien Bobinet & Emeline Calvet

**Klassifikation:** AOP Saumur-Champigny

**Druvsort:** 100 % Pineau d'Aunis

**Vitikultur:** Ekologiska odlingar. Denna vingård med unga stockar köptes 2010.

**Vinifikation:** Skördat för hand i 20 kg lådor. Druvorna jäser maceration carbonique med naturlig jäst. Ligger ca en vecka med skalen för att sedan pressas långsamt och försiktigt för att undvika hårda tanniner. Vilar sedan under fyra månader på betongfat. Buteljeras utan klarning, filtrering eller tillsatser.

**Övrigt:** Pineau d'Aunis har sitt hem i Loiredalen och är en ganska svårödlad druva då den är mycket känslig, har täta lite större klasar och mognar ojämnt. Därför har den över tid ersätts av andra mer lättodlade druvsorter. Den har sina likheter med Cabernet Franc men är mer kryddig och örtig i sitt uttryck samt är generellt lite ljusare i färgen. Ofta agerar den som en del av en blend i roséviner från området Anjou-Saumur.

Sébastien gjorde sin första skörd 2002 då han ärvt vingården Échalier på 1,5 hektar från sin farfar. Familjen har varit vinodlare i åtta generationer tillbaka, men Sébastiens far var den första att bryta den sviten och de flesta odlingarna såldes. Idag har Sébastien åter byggt upp egendomen och köpt till vingårdar. Idag gör han vin från 7 hektar och de har också hunnit bygga ett nytt vineri. De har fortfarande kvar det gamla vineriet som är ingrävd i berget och daterar tillbaka till år 1637. Det är här de lagrar alla vinerna på fat under konstant temperatur och fuktighet. 2011 anslöt sig den f.d. dansaren Emeline Calvet och tillsammans med sin partner och kollega Sébastien cementerat dem kvalitén på vinerna tillsammans. Deras fina samarbete går från klarhet till klarhet - fantastisk energi och liv genomgående i alla vinerna!

