



Domaine la Chapinière Sauvignon Blanc 2019 Touraine AOC

Conclusie

Knap hoe Mme Veilex in deze grote streek met veel uniforme wijnen, toch een heel eigen stijl weet neer te zetten. Hulde!

Land

Frankrijk

Bodem

De wijngaarden hebben een zuid oostelijke oriëntatie en liggen zo'n 200 meter boven zeeniveau. Een stevige kleibodem van vuursteen. De stokken zijn gemiddeld 31 jaar oud.

Vinificatie

Nachtelijke, mechanische oogst. Handmatige voorselectie in de wijngaarden door middel van het verwijderen van de ongewenste trossen. Laatste selectie op de mat voor de kelders. Het inweekproces op de vaste deeltjes duurt 10 tot 15 dagen. Daarna worden de vaste deeltjes verwijderd voordat de gisting op gang komt. Een langdurige alcoholische gisting met temperatuurcontrole (16 graden C). Geen appelmelkzurengisting. Lagering op de kleine vaste deeltjes gedurende 6 maanden.

Druiven

100% Sauvignon Blanc

Kleur

Frisse kleur! Zilvergrijs met een zachtgroene schakering.

Neus

Een Sauvignon Blanc uit het boekje! Dit zou lesmateriaal op een wijnopleiding kunnen zijn. Aromatisch en werkelijk alle kwintessens van de druif komen aan bod: vers gemaaid gras, buxus, groene appels, citrusfruit in verse en gekonfijte vorm, etc. Tot en met 'een spoor van de kat' aan toe... Tja, het klinkt wonderlijk, maar het is een vaak gehoorde opmerking bij de echt goede Sauvignons!

Smaak

Verkwikkende aanzet die vrijwel direct doet verlangen naar een volgende slok. Zeer solide, het is niet alleen maar zuren en 'groen' dat de klok slaat. Dankzij een wat latere oogstdatum dan andere producenten in de streek, weet Florence Veilex een veel gevuldere stijl te bereiken; meer vlees op de botten en een beschaafder zuurgehalte. Eerlijk is eerlijk, daar staat een wat hoger alcoholgehalte tegenover, maar dat wordt aardig geabsorbeerd door de rijpheid van de wijn.

Inhoud/Alcohol

0,75 L / 14,5%

Culinair

De eerste en mogelijk best denkbare combinatie is die met de lokale geitenkaas (Crottin Chavignol), een droomhuwelijk! Het rinse karakter sluit echter ook naadloos aan bij topkwaliteit-asperges (zowel wit als groen), Zeeuwse Creuses, en tartaar van wilde zalm of tonijn.

Bruik-/Houdbaar

2020 / 2022

Beoordelingen

Robert Parker: Nee