

WINE TRADE

Calvez Bobinet Amatéüs Bobi

Producent:

Sebastien Bobinet & Emeline Calvet

Klassifikation: Saumur

Druvsort: 100 % Cabernet Franc

Vitikultur: Ca 65 år gamla stockar. Jordmånen består huvudsakligen av tuffeau med ett topplager av kalkrik lera och sand. Naturlig odling utan systematiska bekämpningsmedel eller bevattning.

Vinifikation: Skördat för hand. Noggrann selektering och försiktig skörd tar hela klasarna till vineriet. Ytterligare selektering vid källaren. Delvis maceration carbonique (20% =Amateus Bobi) utan extrahering. Pressas försiktigt och lagras sedan i gamla fat om 300 liter innan buteljering utan klarning, filtrering eller tillsatser.

Övrigt: Amatéüs Bobi är ett historisk vin för Bobinet då det är Sebastiens första cuvée som han gjorde.

Sébastien gjorde sin första skörd 2002 då han ärvt vingården Echalié 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. Sébastien & Emeline har åter byggt upp egendomen och köpt till vingårdar. 2011 anslöt Emeline sig och tillsammans cementerat de kvalitén på vinerna. Deras fina samarbete går från klarhet till klarhet – fantastisk energi och liv genomgående i alla vinerna!

De gör vin från ca 7 ha och de har också byggt ett nytt vineri. De har fortfarande kvar det gamla vineriet som är ingravd i berget och daterar tillbaka till år 1637. Det är här de lagrar alla vinerna på fat under konstant temperatur och fuktighet.

Det som tidigare var Domaine Bobinet heter numera Calvez Bobinet och de har samtidigt gått ur AOC Saumur Champigny för att vara fria att göra vin precis som de själva vill ha dem!

