

WINE TRADE

Calvez Bobinet Échalier

Producent:

Sebastien Bobinet & Emeline Calvet

Klassifikation: Saumur

Druvsort: 100 % Cabernet Franc

Vitikultur: 70 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, låga skördeuttag. Noggrann selektering och försiktig skörd. Ytterligare selektering i källaren. Druvorna avstjälkas för hand och genomgår sen en klassisk jäsnings med skalen i 35 dagar. Pressas försiktigt och lagras sedan 24 månader på fat om 220 l innan buteljering utan klarning, filtrering eller tillsatser.

Övrigt: 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. Sébastien & Emeline har åter byggt upp egendomen och köpt till vingårdar. 2011 anslöt Emeline sig och tillsammans cementerat de kvaliteten 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 ingravat 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!

