

# WINE TRADE

## Calvez Bobinet Pineau d'Aunis

**Producent:** Domaine Calvez Bobinet

**Klassifikation:** Saumur

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

**Vitikultur:** Eko-odlingar. Denna vingård med unga stockar köptes 2010. Jordmånen består huvudsakligen av tuffeau med ett topplager av kalkrik lera och sand. Naturlig odling utan systematiska bekämpningsmedel eller bevattning.

**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.

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!

