

Domaine Aux Moines Anjou Rouge Village 2016

Producent: Domaine Aux Moines, Tessa & Monique Laroche

Klassifikation: Appellation Anjou Village.

Druvsort: 70 % Cabernet Franc & 30 % Cabernet Sauvignon

Vitikultur: Gamla 70-åringa rankor som växer precis framför deras huvudentré. Jordmånen består av mestadels lera och skiffer. Ekologiska och biodynamiska metoder helt utan systematiska bekämpningsmedel.

Vinifikation: Handskördad (såklart!) och även avstjälskat för hand för i små korgar att undvika för tydliga vegetala toner och hårda tanniner. Vidare går druvorna i pressen där första delen, den s.k. självavrunda juicen jäser separat från press-juicen. Istället för punsch-downs väljer Tessa att göra försiktigt pump-overs eftersom hon vill åt de mjuka kvaliteterna i vinet. Efter jäsningen görs en blend av dessa två och balansen är A och O för slutresultatet. Vinet vilar ca 1 år på gamla fat innan buteljering.

Övrigt: AOC Savennières tillåter inte röda viner, därför buteljeras detta vin under AOC Anjou Village. Trots detta hittar man blå druvor så långt tillbaka som till början av 1800-talet. En agronom vid namn Pierre Constant Guillory kom då fram till att just Cabernet -Franc och -Sauvignon passade bäst här och donerade 60 000 plantor som man än idag kan hitta spår av.

Idag är det Tessa tillsammans med sin mor Monique som gör vinerna. Monique köpte vingården redan 1981 och har arbetat lutte raisonnée från början. 2001 kom Tessa in i bilden och deras samarbete tog fart. Under 2000-talet gick deras fokus även mer åt hållbart arbete i vingården och de började så småningom konvertera vingårdarna och arbeta med biodynamiska principer. Certifierad från 2009. Idag har de 11 ha odlad vinmark, mestadels Chenin Blanc och ca 1 ha Cabernet Franc och Cabernet Sauvignon. De gör riktigt snygga, mineraldrivna och vibrerande viner med klassisk känsla och har verkligen etablerat sig i vinvärlden bland toppkrogar, såväl som coola vinbarer.

