



La Désirée Chardonnay

Cuvée La Désirée är något så ovanligt som ett chardonnay-vin från Loire-flodens delta. Ett område som domineras av druvan melon de bourgogne och de friska Muscadet-vinerna. Den som får för sig att resa uppför Loire-floden upptäcker att där är det chenin blanc och sauvignon blanc som gäller på den vita sidan. Så varför inte chardonnay här ute i Pays Nantais, mitt i Muscadet-land? La Désirée är i grunden gjort som ett muscadet – fast med en annan druva. Det innebär att fräschör och friskhet står i centrum, en friskhet som rundas av på ett elegant vis av den långa tiden vinet lagrats "sur lie", på jästfällningen, enligt områdets tradition (i det här fallet över fyra månader).

TYP:	Vitt vin	PRODUCENT:	Les Frères Couillaud
LAND:	Frankrike	URSPRUNG:	Loire
ÅRGÅNG:	2021	ALKOHOLHALT:	12,5 %
STORLEK:	750 ml	ARTIKELNR:	6321
DRUVA:	Chardonnay (100%)	PASSAR TILL:	Aperitif, Fisk, Rå fisk
MÄRKNING:		ANTAL PER KOLLI:	12 flaskor
SOCKERHALT:			

105 kr

Karaktär

Frisk och fruktig med inslag av päron, honungsmelon, örter och mineral.

Om producenten

På den gigantiska mässan Vinexpo i Bordeaux frågade vi för några år sedan Clotilde Davenne om hon hade något tips på en riktigt bra producent, någon som i likhet med henne själv gör rena, disciplinerade viner. Vi fick två namn. Det ena var Françoise Feulliat-Jullot, det andra var "bröderna Couillaud". Båda visade sig vara lysande producenter! Les Frères Couillaud huserar på Château de la Ragotière och Château de la Morinière i Muscadet. Det förstnämnda slottet köpte bröderna 1979 och härifrån får vi bland annat den eleganta och klassiska Château de la Ragotière "Sélection Vieilles Vignes", en Muscadet Sèvre et maine sur lie i sin prydo, lika bra varje år. På Château la Mornière gör Les Frères Couillaud också högklassig Muscadet men här måste vi ändå särskilt nämna gårdens Chardonnay IGP Val de Loire och därmed kommer vi in på den andra sidan av Couillauds viner, för vid sidan om närmast fulländade Muscadet gör de en rad andra för området mindre förväntade viner. Utan att bli alltför långrandiga nämner vi i all hast "SG", "PG" och "PM". Viner på i tur och ordning sauvignon gris, pinot gris och gros manseng. Lägg till det ett vin som "M", en Muscadet Sèvre et Main lagrad 30 månader på jästfällningen, så förstår ni att det här inte är vilken dussinproducent som helst.

[Här kan du se Amélie berätta om vingården!](#)