

Naam van de wijn: Domaine des Baumard - Savennières Clos du Papillon

Producent: Domaine des Baumard

Regio: Savennières, Loire, Frankrijk

Druivenras(sen): chenin blanc.

Smaaktype: droog, halfvol, complex, intens en verfijnd.

Bewaarcapaciteit: tot 20 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 10 tot 12°C.

Culinair advies: oesters, kreeft, krab, zeebaars, kalfsvlees, licht gerijpte geitenkaasjes en verfijnde Aziatische gerechten.

Glasadvies: Riedel Veritas Sauvignon Blanc, Riedel Vinum Sauvignon Blanc.



Wijnbedrijf: In het hartje van het Loire dal ligt het Domaine des Baumard, in Rochefort sur Loire, circa 20 km ten zuidoosten van Angers. Het domein is gevestigd op een klein adellijk landgoed uit de 17e eeuw, Logis de la Giraudière. Sinds 1634 wordt hier wijn gemaakt! Na de vernietigende invasie van de Amerikaanse vraatzuchtige luis phylloxera, werd het familiedomein een ent- en kweekplek van nieuwe wijnstokken op Amerikaanse onderstokken. In 1955 bracht Jean Baumard de wijnbouw terug op het domein. In de jaren 50 en 60 breidde hij het domein uit met wijngaarden in Anjou zelf, maar ook aan de andere kant van de Loire rivier: Quarts de Chaume, Savennières. In 1987 neemt Florent Baumard het domein over van zijn vader met een doel voor ogen: het combineren van de specifieke terroir karakteristieken met een uitstekende technische kennis en bekwaamheid. Het resultaat is een ware aromatische explosie en een zeer homogeen wijnassortiment. Het AOC gebied Savennières is nog geen 130 hectare groot en kent een wettelijk opgelegde maximale opbrengst van 50 hl/ha. De 'Clos du Papillon' ontleent zijn naam aan de vlinder (papillon) vorm van de 10 ha grote wijngaard boven het dorp Savennières. Het Baumard deel van de Clos du Papillon ligt in de oostelijke 'vleugel' van de vlinder, met een ideale ligging naar het zuiden. De bodem bestaat uit een mengsel van hier en daar gespleten en verweerde, glanzende beige, grijze of zelfs paarsachtige leisteen, en zandsteen, soms paarsig, soms groenig door het hoge veldspaat gehalte.

Regio: De wijnstreek Loire is een groot 250 kilometer langgerekt wijngedebied dat begint bij het dorp Pouilly-sur-Loire in midden Frankrijk en eindigt bij de stad Nantes aan de Atlantische Oceaan. Het is een streek die beroemd is vanwege de talloze indrukwekkende kastelen en oude dorpjes, en met een relatief koel klimaat zeer vruchtbaar en groen. Met vele groenten, vruchten, geitenkazen en wijn die uit het Loiredal komen, heeft het terecht de reputatie van 'de tuin van Frankrijk' gekregen. Heerst er bij de kust nog een mild zeeklimaat, landinwaarts bij Sancerre is dit veranderd in een koel continentaal klimaat waarbij de Loire rivier en haar zijrivieren over het hele gebied een constant temperende factor is. De beste herkomstgebieden (AOP's) liggen allemaal in de directe nabijheid van, of letterlijk langs de Loire. Daarnaast is de bodemsamenstelling in het hele Loire gebied enorm afwisselend, iets dat van enorm belang is voor de kwaliteit en diversiteit van de wijnen. Het Loiregebied bestaat uit vier wijnregio's: Pays Nantais, Touraine, Anjou-Saumur en Centre. In Anjou-Saumur is de rode cabernet franc de bron voor prachtige wijnen als de Saumur-Champigny en de chenin blanc voor de witte droge topwijnen van Savennières en de grootse zoete wijnen Coteaux du Layon, Bonnezeaux en Quarts de Chaume.

Wijngaard & Vinificatie: Eind september worden de rijpe druiven met de hand geplukt, waarbij streng geselecteerd wordt. In de vinificatiekelder laat men, na voorzichtige persing van de gehele druiventrossen, het sap enkele weken lang een temperatuurgecontroleerde (16°C) alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten ondergaan op roestvrijstalen tanks. Vervolgens wordt de jonge

wijn overgestoken op schone rvs-tanks voor de malolactische gisting en een rijpingsperiode op de 'lie'. Na ongeveer 9 maanden wordt de wijn geassembleerd en na lichte filtering gebotteld.

Smaakimpressie: Helder, licht goudgeel van kleur. In de neus aroma's van citroen, kweeper, perzik, kamperfoelie en oranjebloesem. In het smaakpalet tonen van citrusfruit, sinaasappelschil, rijpe peer, verveine, gedroogde vruchten en een ziltige toets, die gepaard gaan met een zeer lange afdronk met geraffineerde zuren.