

Naam van de wijn: Quarts de Chaume

Producent: Domaine des Baumard

Herkomstbenaming: Quarts de Chaume AOC, Loire

Druivenras(sen): chenin blanc 100%

Regio – Terroir - 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 17^e 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 Quarts de Chaume is een van de allerbeste en bekendste gebieden in Anjou. Baumard bezit 6 van de 45 hectaren AOC wijngaarden. *(NB: Chaume wordt zonder 's' geschreven, het is de naam van een dorp binnen de AOC, en heeft niets te maken met de welbekende industriële kaas met die 's' aan het eind!)*



Vinificatie (wijnbereiding): voor deze klassieke cuvée wijn worden de druiven met de hand geplukt van oudere wijnranken. Alleen overrijpe, verschrompeld en/of met botrytis gezegende druiven worden geoogst, in meerdere opeenvolgende plukbeurten. De opbrengst is zeer laag, 22-25 hl/ha. Na de pneumatische persing vindt de gisting plaats in RVS tanks, onder gecontroleerde temperatuur.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: helder tot diep goudgeel met groene schitteringen. Rijk en complex van geur, met accenten van honing, peer, abrikoos, amandelen, lentebloesem en minerale ondertonen. Op de tong een en al zuiverheid, mineraliteit, rijp fruit, een uitstekend evenwicht tussen zuur en zoet, veel elegantie en een enorme lengte. Serveren: 8-12°C. Bewaren: tot zeker 50 jaar na de oogst.

Culinair advies: deze wijn kunt u jong in zijn fruit schenken, fris en fruitig. Na een paar jaren flesopleg begint het aan een decennialange evolutie. Pas na 5-15 jaar bereikt het de beoogde complexiteit, tussen 20 en 30 jaar na de oogst is het aan zijn top, daarna blijft het nog decennia op hetzelfde niveau. Te combineren met meloen en jambon de Bayonne, patés en terrines van gevogelte, taarten van gevogelte lever, koude vetgemeste ganzenlever, chaud-froid van buitenloop boerenkip, blauwschimmel of roodbacterie kaas in bladerdeeg. Bij de desserts, absoluut te vermijden: chocolade, rood fruit en coulis, ananas, sinaasappels en appels! Wel aanbevolen: gepocheerde perziken, abrikozen of peren taarten, licht gebak met amandelen en/of amandelspijs, crème anglaise, eiwitschuim taarten of gebak (vacherin).

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 94 punten Wine Enthusiast, 92 punten Wine Spectator, ...

Smaaktype: medium body, aromatisch, mild en fris, evenwichtig.