

Naam van de wijn: Domaine de la Marinière – Chinon Blanc Bec Chenin Blanc

Producent: Domaine de la Marinière

Regio: Chinon, Loire, Frankrijk

Druivenras(sen): chenin blanc.

Smaaktype: droog, halfvol, puur, licht mineralig en met subtiele houtrijping.

Bewaarcapaciteit: tot 6 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 12°C.

Culinair advies: zalm uit de oven, zeebaars, kwartel, milde Aziatische gerechten en kazen als Crottin de Chavignol, Morbier en Vacherin.

Glasadvies: Riedel Veritas Viognier/Chardonnay, Riedel Vinum Chablis/Chardonnay, Riedel Sommeliers Loire.

Wijnbedrijf: Het verhaal van Domaine de la Marinière is een echt familie verhaal. Het begon in 1965 als een 'polyculturele boerderij' met naast druiven ook dieren en graan. Renaud Desbourdes groeide er op en hielp zijn ouders met het reilen en zeilen van de boerderij. Begin jaren 80 verliet hij zijn ouderlijk huis om een paar kilometer verderop te gaan boeren, maar hij keerde in 1999 terug om Domaine de la Marinière van zijn ouders over te nemen. Hij besloot de focus te verleggen en zich volledig op wijnbouw te storten. Inmiddels draait ook Renaud's zoon Boris mee in het bedrijf.

Regio: Vandaag de dag telt Domaine de la Marinière een wijngaardareaal van 14 hectare. Het domein is gevestigd in Panzoult, aan de oostelijke rand van AOC Chinon. Chinon ligt in het hart van de Loire. Er heerst een continentaal klimaat met koude winters en warme zomers. De sterpspeler van de streek is cabernet franc. Er is 13,5 van de 14 hectare aangeplant met dit druivenras. Het resterende deel is bestemd voor chenin blanc, waar de redelijk zeldzame Chinon Blanc van wordt gemaakt. De druivenstokken zijn gemiddeld 30 jaar.

Boris, de zoon van Renaud, heeft stage gelopen bij Vincent Laval in Champagne, waar hij de kneepjes van het vak heeft geleerd én een voorliefde heeft gekregen voor biologische wijnbouw. Dat is het eerste wat hij heeft geregeld bij terugkomst op Domaine de la Marinière. Sinds 2018 zijn ze biologisch gecertificeerd.

Wijngaard & Vinificatie: Begin september worden de druiven met de hand geoogst. Na selectie worden de druiven ontsieeld en volgt er een pneumatische persing met aansluitend een koude rustperiode van ongeveer 18 uur om zo de grovere bestanddelen te laten bezinken. Daarna laat men het sap 2 weken lang een temperatuur-gecontroleerde (20°C) spontane alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten ondergaan in betonnen cuves. Aansluitend wordt het grootste deel van de jonge wijn overgestoken op fibertanks en acaciahouten 300-liter-vaten voor de malolactische gisting en een rijpingsperiode op de 'lie'. Na ruim 6 maanden wordt de wijn geassembleerd, niet gefilterd en met slechts een minimale dosis zwavel gebotteld. Dit hele proces verloopt volgens strikt biologische regels en voorschriften.

Smaakimpressie: Helder, licht goudgeel van kleur. In de neus aroma's van limoen, peer, grannysmith-appels, een hint van acaciahoning en witte bloemen. In het smaakpalet tonen van citrusfruit, rijpe appel, gedroogd geel fruit en iets van tropisch fruit, die in de lange afdronk gepaard gaan met frisse zuren.