

Naam van de wijn: Domaine des Baumard - La Calèche Anjou Blanc

Producent: Domaine des Baumard

Regio: Loire

Druivenras(sen): Chenin blanc, chardonnay.

Culinair advies: Aperitief, lunch, gambas a la plancha, mosselen, gerookte forel, salades en jonge geitenkaasjes als Machedoux, Poulligny-saint-pierre en Selles-sur-Cher.

Smaaktype: Droog, licht tot halfvol, zacht, soepel en fruitig.

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

Serveertemperatuur: 9 tot 11°C.

Bewaarcapaciteit: Tot 4 jaar na de oogst.



Wijnbedrijf: Domaine des Baumard ligt in het hart van de anjou en is een zeer oud familie wijngoed dat stamt uit 1634. In de jaren vijftig van de vorige eeuw werd het domein een nieuw leven ingeblazen door Jean Baumard. Met dezelfde passie en elan nam in 1992 Florent Baumard het werk van zijn vader over. Op het veertig hectare grote Domaine des Baumard werkt Florent Baumard innovatief en vernieuwend. Hij was in Frankrijk de eerste die in 2003 met de speciale Stelvin Schroefdoppen ging werken, waarmee wijnen opmerkelijk goed ouderen. Daarnaast werkt Domaine des Baumard met lage rendementen en volgens biologische principes. Het resultaat is er naar; Domaine des Baumard produceert naast een uitmuntende Crémant de Loire, een imponerende reeks van droge en edelzoete witte wijnen uit de appellations Coteaux du Layon, Savennières en Quarts de Chaume, die tot de beste ter wereld worden gerekend. Wine Advocate over Florent Baumard "If Florent Baumard had been born a Californian, Burgundian, or Bordelais, wealthy vineyard owners would be standing in line to employ his services as a consultant. Baumard quietly fashions some of the world's most complex dry and sweet wines in the sleepy village of Rochefort-sur-Loire."

Regio: De wijnstreek Loire is een groot 250 kilometer langgerekt wijngedebied in het midden van Frankrijk en is beroemd 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 veranderd dit in een koel continentaal klimaat waarbij de Loire rivier en haar zijrivieren over het hele gebied een constant temperende factor is. De beste herkomstgebieden liggen allemaal in de directe nabijheid van 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.

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 temperatuur gecontroleerde (18°C) alcoholische fermentatie 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, peer, perzik, witte bloemen en iets van bijenwas. In het smaakpalet tonen van citroenschil, geel steenfruit, appel en een hint van honing, die gepaard gaan met een licht mineralige afdronk met strakke zuren.