

Naam van de wijn: Clos du Papillon

Producent: Domaine des Baumard

Herkomstbenaming: Savennières 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<sup>e</sup> 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.



Vinificatie (wijnbereiding): de volrijpe en gezonde druiven worden tussen 20 september en 11 november handmatig geoogst in meerdere plukbeurten. Na een zorgvuldig vervoer naar de wijnkelders worden de onbeschadigde en gezonde druiven pneumatisch geperst. De alcoholische gisting gaat bij niet al te hoge temperaturen en langzaam door tot alle suikers zijn vergist. Savennières is een droge, aromatische witte wijn.

Decanteren om wijn en bezinnsel te scheiden en/of beluchten op karaf: een halfuurtje extra lucht in een karaf zal de aromatische kracht van deze wijn ten goede komen.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: heel licht goudgeel met een grijs zweempje. Complexe en expressieve neus, met een verrassende, romige en bijna toffeeachtige onderton, typisch van de combinatie rijpe chenin blanc + mineraliteit van het Savennières terroir. Schijn bedriegt, deze wijn heeft geen houtopvoeding gehad! Na enige tijd luchten komen de vruchtenaroma's los, met appel, peer en kweepeer in de hoofdrol, ondersteund door subtiele nuances van honing. Op de tong is het een zeer zuivere, frisse, minerale, vlezig, rond en zacht fruitige wijn. Indrukwekkende, minerale finale. Serveren: 8-12°C. Bewaren: jong al snel toegankelijk, deze wijn evolueert goed na extra flesopleg, zeker tot 15-20 jaar na de oogst.

Culinair advies: deze wijn versterkt en veredelt de smaak van de gerechten. Verrassend bij sushi en sashimi (voorzichtig met gember en wasabi) en licht gerookte zalm. Verrukkelijk bij dunne plakjes rauwe coquilles met oscietra kaviaar en oesterblad of oestertartaar, al dan niet vergezeld door wat aspergepuntjes. Oudere wijnen vragen om stevige zeevis of kalfsvlees in romige saus.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 95 punten Wine Enthusiast, 91 punten Wine Spectator...

Smaaktype: medium body, fris, complex aromatisch.