

Naam van de wijn: Trie Spéciale

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^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 Savennières is nog geen 130 hectare groot en kent een wettelijk opgelegde maximale opbrengst van 50 hl/ha. De bodem bestaat uit een hier en daar gespleten en verweerde, glanzende beige, grijze of zelfs paarsachtige leisteen van vulkanische herkomst, zandsteen (soms paarsig, soms groenig door het hoge veldspaat gehalte), en los zand van door wind en erosie verweerde zandsteen.



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. Overblijfsels van de gisting in de vorm van CO2 parels in de wijn. Dit verdwijnt met de tijd of met karaferen. Vrij intense neus, zeer aangenaam en zuiver. Tegelijkertijd fris, sappig, mild en romig. Zeer aangenaam. Strak droge wijn in de aanzet, vlezig en vineus, maar ook rond en vol van structuur. Goed evenwicht. Lange finale, licht verteerbaar, fris, zuiver en mineraal. Serveren: 8-12°C. Bewaren: jong al heel snel toegankelijk, goed op te leggen voor zeker 5-10 jaar na de oogst.

Culinair advies: in zijn jeugd verrukkelijk als chic aperitief, receptie- of loungewijn. Aan tafel zeer breed inzetbaar, onder andere bij gerechten van vis en andere lekkernijen uit zee, meer of rivier. Misschien wel het meest gastronomisch is de combinatie met (kalfs)zwezerik, lekker krokant gebakken.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 90-92 punten Wine Spectator...

Smaaktype: medium body, vol aromatisch.