

Michel Delhommeau Muscadet 'Harmonie' 2019

Muscadet de Sèvre et Maine sur lie - Loire - Frankrijk



domein

Michel Delhommeau is een bedachtzaam, minzaam en bescheiden man die in 1988 het domein van zijn ouders overnam, officieel Domaine les Vignes Saint-Vincent. Hij behoort tot een generatie die door hard werk vast besloten is om de reputatie van de te vaak misprezen Muscadet opnieuw eer aan te doen. Melon de Bourgogne is de typische druif uit de streek. Het is een discrete druif met weinig variëtele aroma's, waardoor de verschillen in de bodem des te duidelijker naar voor komen. Men onderscheidt graniet (met als afgeleiden schist, gneiss en orthogneiss) en gabbro (met amphiboliet als afgeleide). De 25 ha wijngaarden van Michel Delhommeau liggen op een terroir van gabbro, wat samen met de zuivere stijl zorgt voor een vrij fruitig en aantrekkelijk type Muscadet. Sinds 2011 is het domein in conversie naar biologische wijnbouw.

<http://www.lesvignessaintvincent.fr>

omschrijving

Bleke witgele kleur, expressieve neus met citrus, wat abrikoos, bloemen, lindethee en anijs. In de mond opnieuw heel veel fruit met een rokerige minerale toets, veel frisheid en een lichte pareling, typisch voor muscadet "sur lie".

wijngaard

Deze wijn komt van een perceel van 7,5 ha, "Les Menuauds". De ondergrond bestaat uit gabbro, een hard stollingsgesteente gelijkend op basalt, zwart met vaak groene kristallen. De stokken zijn gemiddeld 25 jaar oud. De wijnbouw is biologisch.

kelder

Na de machinale oogst gist de most in inox. De jonge wijn rijpt daarna nog minstens zes maand op de gist.

onderscheidingen

2013: Prix d'Excellence Vinalies 2013
2013: laureaat in de Wijnkoopgids F. Van der Auwera 2014

druivensoorten

melon de bourgogne: 100%

schenken

Aan 8-10°C bij salades, mosselen, oesters, zeevruchten, vis, gerookt vis, gepocheerd,

analyse

alcohol: **12% Vol.**