

Les Quatre Piliers, Touraine Blanc “Ancrage” 2023

Producent: Les Quatre Piliers

Geografi: Touraine, Loire, Frankrig.

Årgang: 2023

Normalpris: 259,-

Medlemspris: 225,-

Måned: September 2024

Så står den på endnu en hvidvins klassiker, Sauvignon Blanc fra Loire dalen. Det er så også det eneste klassiske over vinen her ☺ For Valentin der ejer huset her har et noget anderledes take på Sauvignon Blanc end man ofte ser. Typisk giver druen vine med en del aromatiske og parfumerede noter i næsen samt en ret markant eksotisk frugt i smagen. Valentin går lidt anderledes til værks især i kælderen, og det er flere forskellige faktorer i forhold til hvordan han presser druerne, fermentationen og så især brugen af fadlagring. Ofte ligger Sauvignon Blanc på stål, men hans brug af fad giver en vin med lidt mere dybde og samtidig fastholder han friskhed, mineralitet, nerve og balance.

Han har samtidig et ret flot CV og har været vidt omkring inden han startede selv i 2020. Valentin har været forbi New Zealand, hvor Sauvignon Blanc også er en af de mest plantede druer. Så har han også arbejdet hos Coche Dury og Paul Pillot i Bourgogne. To meget anerkendte Chardonnay producenter, som han søger en del inspiration fra i hans eget projekt.

Touraine, hvor gården ligger, er i øvrigt et af de vigtigste underområder i Loire, det er kendt som ”Frankrigs have”, da det er et meget frodigt og flot område.

Her er samtidig stor tradition for landbrug og ja vin som et af de vigtigste afgrøder med en bred varietet af forskellige druer og stilarter.



Valentin går meget op i de fade han bruger. Her ses det lille stykke skov ikke langt fra gården der leverer alt træ til fadene.

Hvordan smager det?

Næsen er meget mineralsk med kalkstøv og stenbrud, men også blodappelsin og masser af citrusnoter. I munden er den tør, stram og egentlig ikke med den store syre, men stadig meget frisk. Her er virkelig intensitet og nerve, samt let fedme i afslutningen. Den kalkede mineralitet går igen sammen med citrus, kommer også et floralt præg. Udvikler sig i glasset og åbner også med flere noter. Ret flot glas!

Drik det til

Den kan sagtens drikkes for sig selv, men intet problem at trække en ikke alt for tung ret. Vi kørte den til laks stegt på panden, en ærtepuré og så en hvidvinssovs. Passer super godt! Sovsen ganske simpel hvor man steger lidt hvidløg kort i smør, hælder godt et glas hvidvin ved, der får lov at kogge ind. Evt tilsætter lidt hønsefond og ellers bare fløde. Salt og masser af peber, simpel og dejlig ☺