Pierre-Adrein Vade, “Fer Aigu” Chenin Blanc 2023

Producent: Pierre-Adrien Vade

Geografi: Saumur, Loire, Frankrig

Årgang: 2023

Normalpris: 189,-

Medlemspris: 150,-

Måned: September 2026

Så skal vi til en af mine favoritter nemlig Chenin Blanc fra Loire dalen. Det er så flotte vine man kan finde på den drue her og samtidig kan man også møde forskellige stilarter. Noget der er værd at nævne her er bestemt prisen. Jeg synes ofte vi skal over 200 for at finde interessant Chenin i Loire, men her er vi godt under og det smager super godt!
Pierre-Adrien der driver gården i dag og har gjort det siden 2014 er tredje generation i familien og har omdannet gården til økologisk drift, samtidig med at han har taget en mere naturlig tilgang i kælderen. Loire er jo et ret stort vinområde og dermed er der også stor forskel på terroir og de druer man anvender fra sted til sted. π

Saumur ligger i den centrale del af Loire-dalen, sydøst for Angers, hvor Loire-floden og dens mindre bifloder har formet et landskab af bløde bakker oplagt til vindyrkning. Noget af det mest karakteristiske ved Saumur er den lyse, porøse kalksten tuffeau, som ligger under mange af vinmarkerne. Stenen blev dannet af havbundens kalkholdige aflejringer for omkring 90 millioner år siden ☺
Chenin Blanc spiller rigtig godt sammen med tuffeau holdig jord. Kombinationen af den kalkholdige jord, det tempererede klima og Chenin Blancs naturligt høje syre giver vine med friskhed, mineralitet og så får det samtidig ofte en fin dybde, tekstur og noget bund.

Medlemstilbud
Vi har lige fået en lille allokation fra en af de absolut bedste producenter af hvidvin i Mâconnaise, Jules Desjourneys. Kun 2 forskellige vine og lave mængder.. Så har vi også lige fået nye årgange af flere af de hvide fra Böhme und Töcther der var med i april box’en, så de er også på. Som altid mere info i box på vej mailen ☺

Hvordan smager det?
Næsen åbner med citrus, hvid fersken og et let eksotisk/frugtet præg.
I munden har den en tydelig syre og en frisk, næsten kalket mineralitet, men samtidig en fin rundhed og koncentration. Så det har en flot balance mellem det her ret skarpe udtryk og så runder det godt af med lidt

tekstur. God for sig, men også til fjerkræ og fisk.



Loire floden og de nærliggende vinmarker set fra oven.