Domaine Filliatreau, Chenin Blanc “Lena” 2023

Producent: Domaine Filliatreau

Geografi: Saumur, Loire, Frankrig

Årgang: 2024

Normalpris: 199-

Medlemspris: 170,-

Måned: Oktober 2026

Så er der altså fokus Chenin Blanc her til oktober box’en. Jeg har været inde på det før, det er ikke den mest udbredte drue, men den kan altså levere fremragende vine. Den var også repræsenteret sidste måned, så nu slår vi altså et lille slag for druen ☺
Her skal vi have fra druens vugge, nemlig Loire dalen i Frankrig, hvor vin to er fra Sydafrika, der virkelig også har taget druen til sig.
Domaine Filliatreau er et klassisk fransk familie-domaine der har lavet vin i flere generationer. Det er også en erfaring der stadig driver gården i dag, nemlig Paul der overtog for sin far tilbage i 1967!

Gården er økologisk certificeret og har været det siden 1998 ligesom man langsomt er ved at omdanne til en biodynamisk tilgang.
Noget af det interessante ved Chenin Blanc er dens store spændvidde. Her får vi en ret frisk, rank og syrerig udgave, men de kan også komme med langt mere krop og fylde. Så er det også en drue der som Riesling har en naturlig høj syre, der gør den ret lagringsvenlig. Og! Den er også oplagt at lave søde/dessertvine på. Så den kan altså lidt af hvert og alle udtryk ser man faktisk fra Loire dalen. Vil du en dag smide en 3-500 kroner efter en hvidvin, så prøv en Chenin, det kan være virkelig stort.



Et ældre billede fra deres kælder hvor der sættes etiketter på i hånden ☺

Medlemstilbud.
Vi har netop fået nye årgange hjem Richard Östreicher, der både har været med i Pinot og Hvidvins Box. Vi snakker altså en producent som leverer til mange tyske top-restauranter, altid får høje point i det anerkendte magasin Fallstaff og som også her blev kåret som årets tyske vinhus 2026. Tjek det ud i box-på-vej mailen ☺

Hvordan smager det?
Næsen vælter op med grønne æbler, umoden pære, friskpresset lime og et let floralt præg. Smagen følger trop med et udpræget ”friskt” udtryk, god syre, let afstemt frugt og en god balance. Jeg synes den bygger på med luft, hvor den både åbner med en mineralsk kerne og samtidig står lidt mere rund og blød i frugten. God for sig, men også til fisk og evt. ceviche.