

Naam van de wijn: Domaine des Baumard - Le Logis Anjou

Producent: Domaine des Baumard

Regio: Anjou, Loire, Frankrijk

Druivenras(sen): cabernet franc.

Smaaktype: droog, licht, elegant, fruitig en soepel.

Bewaarcapaciteit: tot 4 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 14 tot 16°C.

Culinair advies: lunch, kip uit de oven, varkensrollade, pasta, pizza en auberginelasagne.

Glasadvies: Riedel Veritas Cabernet, Riedel Vinum Bordeaux.



Wijnbedrijf: Domaine des Baumard ligt in het hart van de anjou en is een zeer oud familie wijngoed dat stamt uit 1634. In de jaren vijftig van de vorige eeuw werd het domein een nieuw leven ingeblazen door Jean Baumard. Met dezelfde passie en elan nam in 1992 Florent Baumard het werk van zijn vader over. Op het veertig hectare grote Domaine des Baumard werkt Florent Baumard innovatief en vernieuwend. Hij was in Frankrijk de eerste die in 2003 met de speciale Stelvin Schroefdoppen ging werken, waarmee wijnen opmerkelijk goed ouderen. Daarnaast werkt Domaine des Baumard met lage rendementen en volgens biologische principes. Het resultaat is er naar; Domaine des Baumard produceert naast een uitmuntende Crémant de Loire, een imponerende reeks van droge en edelzoete witte wijnen uit de appellations Coteaux du Layon, Savennières en Quarts de Chaume, die tot de beste ter wereld worden gerekend. Wine Advocate over Florent Baumard "If Florent Baumard had been born a Californian, Burgundian, or Bordelais, wealthy vineyard owners would be standing in line to employ his services as a consultant. Baumard quietly fashions some of the world's most complex dry and sweet wines in the sleepy village of Rochefort-sur-Loire."

Regio: De wijnstreek Loire is een groot 250 kilometer langgerekt wijngedebied in het midden van Frankrijk en is beroemd vanwege de talloze indrukwekkende kastelen en oude dorpjes, en met een relatief koel klimaat zeer vruchtbaar en groen. Met vele groenten, vruchten, geitenkazen en wijn die uit het Loiredal komen, heeft het terecht de reputatie van 'de tuin van Frankrijk' gekregen. Heerst er bij de kust nog een mild zeeklimaat, landinwaarts veranderd dit in een koel continentaal klimaat waarbij de Loire rivier en haar zijrivieren over het hele gebied een constant temperende factor is. De beste herkomstgebieden liggen allemaal in de directe nabijheid van de Loire. Daarnaast is de bodemsamenstelling in het hele Loire gebied enorm afwisselend, iets dat van enorm belang is voor de kwaliteit en diversiteit van de wijnen. Het Loiregebied bestaat uit vier wijnregio's: Pays Nantais, Touraine, Anjou-Saumur en Centre. In Anjou-Saumur is de rode cabernet franc de bron voor prachtige wijnen als de Saumur-Champigny en de chenin blanc voor de witte droge topwijnen van Savennières en de grootse zoete wijnen Coteaux du Layon.

Wijngaard & Vinificatie: Na de pluk worden de druiventrossen in de vinificatieruimte meteen in hun geheel licht gekneusd en krijgen ze direct een korte koude inweking. Aansluitend volgt de alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten op temperatuurgecontroleerde roestvrijstalen tanks. Na ongeveer 2 weken volgt de persing en wordt de jonge wijn overgestoken op schone rvs-tanks voor de malolactische gisting en rijping. Na een periode van 9 maanden wordt de wijn geassembleerd, heel licht gefilterd en gebotteld.

Smaakimpressie: Helder, licht robijnrood van kleur. In de neus aroma's van bessen, frambozen en iets van gegrilde paprika. In het smaakpalet tonen van rijp klein rood fruit en wilde kruiden als majoraan, die gepaard gaan met een afdronk met zachte tannines en de juiste zuren.