

Naam van de wijn: Vignoble Alain Robert - Vouvray Empreinte

Producent: Vignoble Alain Robert

Regio: Vouvray, Anjou-Saumur, Loire, Frankrijk

Druivenras(sen): chenin blanc.

Smaaktype: droog, halfvol, zuiver, fris en soepel.

Bewaarcapaciteit: tot 6 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 10 tot 12°C.

Culinair advies: oesters, zalm, tarbot, risotto, verse geitenkaasjes en elegante Aziatische gerechten.

Glasadvies: Riedel Veritas Sauvignon Blanc, Riedel Vinum Sauvignon Blanc.



Wijnbedrijf: Christiane en Alain Robert besluiten in 1973 een wijnhuis op te richten in Chançay, net ten oosten van Vouvray in de Loire-vallei. Ze bezitten 38 hectare wijngaarden, die rond het landgoed en in het naburige dorp Noizay liggen. De meeste zijn beplant met chenin blanc op silex en bodems met klei en kalksteen. De familie Robert heeft zich toegelegd op de productie van Vouvray-wijn in alle soorten en maten: van sec tot moelleux, zelfs liquoreux en een mousserende wijn.

Regio: In Vouvray staat één druivenras centraal en dat is chenin blanc. De wijnstijlen variëren van droog tot zoet en zelfs mousserende wijnen vallen binnen de AOC. De familie Robert maakt wijn in elke stijl. Sinds 2014 maken ze een droge Vouvray van 40 tot 50 jaar oude stokken, die staan op de kalk- en kleibodems rondom Chançay en Noizay. Ze gaven deze wijn de naam Empreinte, wat vingerafdruk betekent, verwijzend naar de eigenheid van chenin blanc in combinatie met het terroir van Vouvray en hun werk in de wijngaard. Daarnaast maken ze een zoete variant, genaamd Les Larmes (letterlijk vertaald: de tranen). De druiven hiervoor worden laat in het seizoen geoogst en zijn aangetast door edele rotting. Dat lukt helaas niet elk jaar, maar als het lukt, dan behoren deze wijnen tot de meest verleidelijke, langstlevende wijnen van Vouvray!

Wijngaard & Vinificatie: Begin oktober worden de druiven geplukt, waarbij streng geselecteerd wordt. In de vinificatieruimte krijgen de druiven een koude inweking van ongeveer 12 uur voor meer aroma-extractie. Daarna volgt persing en krijgt het sap 24 uur rust om de grovere bestanddelen te laten bezinken. Hierna laat men het schone sap de alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten ondergaan, voor 1/3 in houten vaten en voor 2/3 in roestvrijstalen tanks. Vervolgens wordt de jonge wijn overgestoken op schone rvs-tanks voor de malolactische gisting en een rijping op de 'lie'. Na ongeveer 8 maanden wordt de wijn geassembleerd, licht gefilterd en gebotteld.

Smaakimpressie: Helder, strogeel van kleur. In de neus aroma's van limoen, peer, acacia en lindenbloesem. In het smaakpalet tonen van citroen, geel steenfruit en een duidelijke mineralige toets, die gepaard gaan met een afdronk met frisse zuren.