

Naam van de wijn: Vignoble Alain Robert - Vouvray Ammonite

Producent: Vignoble Alain Robert

Regio: Vouvray, Anjou-Saumur, Loire, Frankrijk

Druivenras(sen): chenin blanc.

Smaaktype: droog, halfvol, complex, redelijk intens en met houtrijping.

Bewaarcapaciteit: tot 10 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 10 tot 12°C.

Culinair advies: kreeft, langoustines, vis in roomsaus, kalfsoesters, kip, risotto, verse geitenkaasjes en verfijnde Chinese 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 liqueureux 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 rijpe druiven met de hand geplukt, waarbij streng geselecteerd wordt. In de vinificatieruimte worden de druiven uiterst voorzichtig geperst en krijgt het sap 24 uur rust om de grovere bestanddelen te laten bezinken. Hierna laat men het sap de alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten ondergaan in houten vaten. Vervolgens wordt de jonge wijn overgestoken op eikenhouten barriques (20% nieuw) voor de malolactische gisting en een rijpingsperiode op de 'lie'. Na 12 maanden wordt de wijn geassembleerd en laat men de wijn nog 6 maanden rusten in een roestvrijstalen tank, waarna de wijn licht gefilterd en gebotteld wordt.

Smaakimpressie: Helder, strogeel van kleur. In de neus aroma's van limoen, perzik, rijpe peer, honing en iets van menthol. In het smaakpalet tonen van citroenschil, geel steenfruit en een hint van kweeper, die gepaard gaan met een fraaie mineralige afdrank met frisse zuren.