Muscadet-coteaux-de-la-Loire sur Lie, Domaine des Genaudières



De familie Athimon waakt sinds 1635 over dit domein dat gelegen is aan de oevers van de Loire en geniet van een zuid-zuidoost oriëntatie. De rivier vormt een natuurlijke doorgang van wind die de druiven beschermt, droogt en tot een perfecte maturiteit laat groeien. Een natuurlijke vegetatie met onder andere onkruid en gras beschermt de wijngaarden van natuurlijke predatoren en geeft uiting aan het respect voor de natuur. Het zijn praktijken die dan ook zeer getypeerde terroir-wijnen voortbrengen.

Oorsprong: De bodem bestaat uit schist, mica schist en gneis, wat zorgt voor een goede drainage en een rijk mineraal gehalte. Het gematigde oceaanklimaat houdt de wijnen koel en levendig. Een ander bijzonder kenmerk is dat de wijngaarden ten noorden van de Loire liggen, met de wijnstokken naar het zuiden gericht. Dit unieke terroir geeft Muscadet een uitgesproken mineraliteit en grote aromatische finesse.

Druiven: 100% melon de bourgogne

Vinificatie: Rond de eeuwwisseling kregen wijnboeren in Nantes de gewoonte om een vat van hun beste wijn te bewaren om belangrijke familiefeesten te vieren. Dit “huwelijksvat”, dat zonder overheveling werd bewaard, gaf de wijn een ander karakter dan de rest van de productie. Muscadet "sur lie" was geboren. Deze typische methode uit Nantes houdt in dat de wijn een hele winter in het vat blijft zodat hij zich kan voeden met zijn droesem. Autolyse, de zelfvernietiging van gisten door enzymen, geeft de wijn zijn vetheid. Na een zachte persing (pneumatische pers) wordt de most afgekoeld bij een lage temperatuur van 10°C. De gisting begint langzaam, met constante temperatuurcontrole (19°C). Zodra de gisting is voltooid, rijpt de wijn op fijne droesem om een grotere stabiliteit van de aromatische rijkdom te garanderen.

Degustatie: Uitbundige neus van wit fruit en citrus. Een fijne expressie van mineraliteit. Deze gulle wijn toont jeugd, aromatische rijkdom en authenticiteit.

Bewaarpotentieel: Ideaal tussen 18 maanden en 3 jaar

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Ideaal bij mosselen, oesters en vispastei.

- Oesters
- Escargots in lookboter
- Mosselen op Franse wijze
- ...