



Domaine Reverdy Ducroux Sancerre Clos du Roy

Loire | FRANKRIJK

Puro
WIJNEN



WIJNDOMEIN

Domaine Reverdy Ducroux



DRUIVENSOORT

Sauvignon blanc



WIJNBOUW

Conventioneel



GASTRONOMIE

Apero | Salade Chèvre |
carpaccio zeebaars/ pomelo

Beschrijving

Deze witte Sancerre komt van percelen in het “Clos du Roy” gebied. Deze heuvel zou door hertog Sully zijn vernoemd naar koning Henri IV. Deze Caillottes (kalksteen) heuvel op 265m hoogte in het zuiden van de Sancerre streek, vlakbij het dorpje Champtin, produceert een fruitige wijn met een uitzonderlijke finesse.

De Sauvignon Blanc wijnstokken werden in 1975 aangeplant aan 7.500 wijnstokken/ha. De wijnstokken worden gesnoeid volgens de Guyot Poussard-methode en er wordt geschoffeld om concurrentie van onkruid tegen te gaan. De druiven worden goudgeel en rijp geplukt, ontsteeld en voorzichtig geperst.. De most wordt geklaard en vervolgens gefermenteerd in betonnen vaten met neutrale gisten.

Domein

De geschiedenis van Domaine Reverdy Ducroux gaat terug tot de 16e eeuw. Het domein, dat al 14 generaties lang van vader op zoon wordt overgedragen, is in de loop der jaren flink gegroeid en telt nu 50 percelen verspreid over de beste terroirs van de Sancerre streek. De meeste percelen zijn de afgelopen decennia herbepant. Met de komst van de oenologie richtte het domein zijn aandacht op rigoureuze nieuwe praktijken en nieuwe horizonten, met name de ontwikkeling van cuvées op basis van percelen volgens het Bourgondische model. Vandaag cultiveert het domein een vijftigtal percelen op de beroemdste hellingen van de appellation met geïntegreerde landbouwmethodes. Alain Reverdy heeft ook de kelders gerenoveerd en nieuwe gebouwen toegevoegd die in de hellingen van de Verdigny wijngaard zijn geplaatst, zodat de wijnen met behulp van de zwaartekracht kunnen worden verwerkt. De nieuwe kelders zijn ontworpen om ervoor te zorgen dat de sappen in een luchtdichte omgeving weglopen, dat de wijn met behulp van de zwaartekracht wordt gestuwd en dat de natuurlijke temperatuur optimaal is voor de expressie van de beste jaargangen. De ontvangst van de oogst is gemoderniseerd zodat het de kwaliteit van de druiven respecteert, en pneumatische persen die oxidatie beperken en de finesse van het oogstjaar behouden.