



SOUCHERIE COTEAUX DU LAYON EXCEPTION LOIRE, FRANKRIG

Fra Château Soucheries historiske 28 hektar ejendom vokser 30 år gamle stokke på Chenin Blanc, der udgør hele indholdet i denne ædelsøde dessertvin. Druerne er høstet sent, og de som ligger i de fugtigste, mest tågeomsvøbte områder tættest på Loire-flodens løb angribes årligt af eftertragtet ædelråd, der medfører en udtørring af druerne og i denne proces en berigelse af aromaen samt forøgelse af sukkerkoncentrationen og smagsintensiteten. I kælderen er vinen lagret 6 måneder i små og store egetræsfade indtil aftapning og frigivelse i sommeren 2018.

Sukkerniveauet i den færdige vin ligger på 110 g/l, og vinens aromaprofil er følgelig enormt kompleks, koncentreret og balanceret med noter af kandiserede citroner, abrikoser, mango, pomerans, trøffel og kardemomme. På tungen udviser den endvidere en olieret fedme og mærkbar men ikke altdominerende sødme, som balanceres helt efter bogen af samtidigt ranke syre og dens opkvikkende præg på den lange og frugtfyldte eftersmag.

Soucherie Patrimoine er intet mindre end et storslået match, når det kommer til cremede og blå oste, isdesserter med f.eks. frugt og bær eller til crêpes med citron og sukker. Servér ved 8-10 grader nu eller inden for de næste 15 år.

OM VINHUSET

Château Soucherie er et af de smukkeste små vinslotte i Frankrig. Fantastisk smuk og klassisk arkitektur og beliggende mellem vinmarkerne på skråningen mod floden Layon. Her lige syd for byen Angers og langs med Loire-dalen finder man et unikt terroir for især Chenin Blanc, men også for Cabernet Franc i Anjou. I dag står Roger Beguinot i spidsen for Soucherie, med den unge Thibaud Boudignon som ansvarlig for Soucheries overgang til 100% økologisk drift.

De 36 hektar er hovedsageligt beliggende i Coteaux du Layon, Anjou og en smule i Savennieres. Château Soucherie hører i dag til den absolutte elite i dette lille kultområde.

