

Naam van de wijn: Domaine de la Marinière – La Peau de l'Ours Chinon

Producent: Domaine de la Marinière

Regio: Chinon, Loire, Frankrijk

Druivenras(sen): cabernet franc.

Smaaktype: droog, licht tot halfvol, fruitig, sappig en zuiver.

Bewaarcapaciteit: tot 3 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 13 tot 15°C.

Culinair advies: lamsworstjes, varkensrollade met pruimen, kip uit de oven, pasta, pizza's, stoofschotels en jonge geitenkaasjes.

Glasadvies: Riedel Veritas Cabernet, Riedel Vinum Bordeaux.

Wijnbedrijf: Het verhaal van Domaine de la Marinière is een echt familie verhaal. Het begon in 1965 als een 'polyculturele boerderij' met naast druiven ook dieren en graan. Renaud Desbourdes groeide er op en hielp zijn ouders met het reilen en zeilen van de boerderij. Begin jaren 80 verliet hij zijn ouderlijk huis om een paar kilometer verderop te gaan boeren, maar hij keerde in 1999 terug om Domaine de la Marinière van zijn ouders over te nemen. Hij besloot de focus te verleggen en zich volledig op wijnbouw te storten. Inmiddels draait ook Renaud's zoon Boris mee in het bedrijf.

Regio: Vandaag de dag telt Domaine de la Marinière een wijngaardareaal van 14 hectare. Het domein is gevestigd in Panzoult, aan de oostelijke rand van AOC Chinon. Chinon ligt in het hart van de Loire. Er heerst een continentaal klimaat met koude winters en warme zomers. De sterspeler van de streek is cabernet franc. Er is 13,5 van de 14 hectare aangeplant met dit druivenras. Het resterende deel is bestemd voor chenin blanc, waar de redelijk zeldzame Chinon Blanc van wordt gemaakt. De druivenstokken zijn gemiddeld 30 jaar.

Boris, de zoon van Renaud, heeft stage gelopen bij Vincent Laval in Champagne, waar hij de kneepjes van het vak heeft geleerd én een voorliefde heeft gekregen voor biologische wijnbouw. Dat is het eerste wat hij heeft geregeld bij terugkomst op Domaine de la Marinière. Sinds 2018 zijn ze biologisch gecertificeerd.

Cabernet franc mag dan de hoofdrol spelen, maar is niet voor één gat te vangen. De ene Cabernet Franc is de andere niet. Het verschil zit 'm in de bodem, het terroir van de wijngaard. Domaine de la Marinière maakt onderscheid in drie hoofdtypen terroir. De wijnstokken aan de voet van de hellingen staan op een grindachtig terroir, terwijl de stokken op de heuvels een kalkstenen ondergrond hebben. Op de top van de heuvels is ook vuursteen (silex) te vinden. Elk terroir levert een andere wijnstijl op. Leuk om een keer naast elkaar te proeven.

Wijngaard & Vinificatie: Half september worden de druiven met de hand geoogst. Na de pluk vindt er een selectie plaats van de druiven, die vervolgens ontsiepen en licht gekneusd worden. Waarna de most zonder gebruik van zwavel een 12 dagen durende alcoholische gisting met wilde (druifeigen) gisten ondergaat op betonnen cuves. Dan volgt persing van de druiven en het oversteken van de jonge wijn op fiberglas cuves, waarin de malolactische gisting en rijping plaatsvindt. Na een periode van 6 maanden wordt de wijn zonder klaring of filtering gebotteld, met toevoeging van slechts een lage dosis aan zwavel. Dit hele proces verloopt volgens strikt biologische regels en voorschriften.

Smaakimpressie: Helder, diep granaatrood van kleur. In de neus aroma's van zwarte bessen, zwarte kersen, rode paprika en witte peper. In het smaakpalet tonen van rijp klein roodzwart fruit, wilde oregano en pas gemaaid onkruid, die in de afdrank begeleid worden door frisse tannines.