

Naam van de wijn: Saumur Blanc Les Salles Martin

Producent: Domaine Antoine Sanzay

Herkomstbepaling: Saumur Blanc, Loire, Frankrijk

Druivenras(sen): chenin blanc

Wijnbedrijf: Antoine Sanzay is een zeer gepassioneerde wijnmaker die nadat hij zijn studie viticulture-oenologie aan het Lycée Professionnel Agricole Edgard Pisani de Montreuil-Bellay had afgerond in 1999, de 11,5 hectare familie wijngaarden en kelder in Varrains overnam. De eerste jaren zat hij nog vast aan de lopende contracten om druiven te leveren aan de Cave Coopérative de Saint-Cyr-en-Bourg, maar al in 2002 maakte hij als onafhankelijke wijnmaker zijn eerste wijnen van de Saumur-Champigny AOC. Hij liet met deze wijnen zien dat hij een geheel eigen stijl ontwikkelde. Als protégé van de gebroeders Foucault van het gerenommeerde cult domaine Clos Rougeard leerde hij al snel dat het werk gedaan wordt in de wijngaarden, want alleen met perfect gerijpte en gezonde druiven van de juiste percelen is het mogelijk om zonder onnodige manipulatie en trucage interessante en grote wijnen te maken. Dat Antoine Sanzay een aantal buitengewone terroirs als Les Poyeux, Les Salles Martin en la Haye-Dampierre tot zijn beschikking heeft, is natuurlijk mooi meegenomen, maar zijn aanpak als non-interventionist in de wijngaarden en vinificatie kelder werpt zonder enige discussie zijn vruchten af. Antoine Sanzay werkt ondertussen geheel biologisch en zelfs grotendeels biologisch-dynamisch, laat zijn rode en witte wijnen zeer lang en rustig gisten om elegantie en complexiteit te laten ontwikkelen en na voldoende rijping bottelt hij zonder klaren en filteren met enkel het gebruik van een homeopathische hoeveelheid zwavel. Resultaat: volkomen natuurlijke wijnen met een optimale terroir expressie. De Saumur Blanc Les Salles Martin van Domaine Antoine Sanzay is afkomstig van het perceel Les Salles Martin waarvan Antoine Sanzay 1,1 hectare bezit met wijnstokken die een gemiddelde leeftijd hebben van ruim 40 jaar.



Regio: De wijnstreek Loire is een 250 kilometer groot langgerekt wijngedebied dat begint bij het dorp Pouilly-sur-Loire in midden van Frankrijk en eindigt bij de stad Nantes aan de Atlantische Oceaan. Het is een streek die beroemd is vanwege de talloze indrukwekkende kastelen en oude dorpjes, en die met een relatief koel klimaat zeer vruchtbaar en groen is. Met vele groenten, vruchten, geitenkazen en wijn die uit het Loiredal komen, heeft het terecht de reputatie van 'de tuin van Frankrijk' gekregen. Heerst er bij de kust nog een mild zeeklimaat, landinwaarts bij Sancerre is dit veranderd in een koel continentaal klimaat waarbij de Loire rivier en haar zijrivieren over het hele gebied een constant temperende factor is. De beste herkomstgebieden (AOP's) liggen allemaal in de directe nabijheid of letterlijk langs de Loire. Daarnaast is de bodemsamenstelling in het hele Loire gebied enorm afwisselend, iets dat van enorm belang is voor de kwaliteit en diversiteit van de wijnen. Het Loiregebied is in vier wijnregio's onder te verdelen. De eerste regio is Pays Nantais in het westen, met als witte druif de melon de Bourgogne die gebruikt wordt voor o.a. Muscadet de Sèvre et Maine. Daarnaast ligt Touraine, waar de chenin blanc verantwoordelijk is voor de Vouvray en de cabernet franc voor Bourgueil en Chinon. Meer landinwaarts ligt Anjou-Saumur, waar de rode cabernet franc de bron is voor prachtige wijnen als de Saumur-Champigny en de chenin blanc voor de witte droge topwijn van Savennières en de grootse zoete wijnen Bonnezeaux en Quarts de Chaume. Tot slot is in Centre de sauvignon blanc heer en meester in de Sancerre en Pouilly-Fumé. Met deze bekende namen worden vele andere herkomstgebieden in de Loire ten onrechte te kort gedaan. Er worden namelijk in de hele Loire door onnoemelijk veel wijnmakers geweldige wijnen gemaakt, van streekwijnen tot minder bekende AOP's als Cherverny, Jasnières, Cour-Cherverny en Saumur Blanc. Werkelijk teveel om op te noemen.

Vinificatie (wijnbereiding): Na de handmatige pluk vindt er een selectie plaats van de druiven die vervolgens ontsteelt en licht gekneusd worden. Daarna vindt de persing plaats waarna de spontane alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten begint op eikenhouten foeders van 2.500 liter en vaten van 600 liter, waarvan een deel nieuw is. Na een periode van 12 maanden rijping, zonder dat de

wijn een malolactische gisting heeft ondergaan, vindt na een lichte filtering de botteling plaats. Dit hele proces verloopt geheel volgens biologische regels en voorschriften.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 12,5%. Somber granaatrood van kleur. In de neus aroma's van roze grapefruit, ananas en hazelnoot. In het smaakpalet gekonfijt citrusfruit en gedroogd geel fruit die in de afdronk begeleid worden door verfijnde maar nerveuze zuren.

Serveren: 10 tot 12°C. Bewaren: tot 10 jaar na de oogst.

Culinair advies: Zalm uit de oven, tarbot, kwartel met witte druiven, kalfsoester met gecaramelliseerde witlof, niet te scherpe Aziatische gerechten en mooie geitenkaasjes als b.v. Valencay, Voeu de Poitou en Crottin de Chavignol.

Smaaktype: Droog, vol, redelijk intens en met subtiele houtrijping.

Glasadvies: Riedel Veritas Viognier/Chardonnay, Riedel Vinum Chablis/Chardonnay, Riedel Sommeliers Loire.