

Loire - Et vinområde å gjenoppdage



Svein Lindin

Sommelier

svein@vinforedrag.no



Stig A. Rognstad

Sommelier

sar@norsenet.no

Frankrike vakreste vinområde? Mange sloss om den tronen, men Loire defineres ikke som Frankrikes hage uten grunn. Navnet Loire kommer fra det latinske ordet Liger, som igjen er fra det galliske (keltiske) navnet på elven Liga.



Loire elven i solnedgang

Loire er den lengste og en av de vakreste franske elver, som strekker seg i sitt 1013 kilometer lange løp fra Massif Central i øst til Atlanterhavet i vest. Den gir næring til Loire-dalens mange vinmarker. Området er omtrent like stort som Rhône (75 000 hektar). Vitikulturelt er Loire-dalen å betrakte som et nordlig område med høstfrost, kald vind og variable somrer. Variasjon i klima, jordsmonn og druesorter langs Loire og dens bielver gjenspeiles i vinenes mangfoldighet. I en noe forenklet fremstilling kan det være fristende å beskrive Loire-dalen som knasende tørr i hver ende, og fyldig forførende og sødmefylt i midten.

De fleste som tenker Loire tenker automatisk på vinen Sancerre. Sancerre er mest kjent som hvitvin, men opptrer også som rosévin. og rødvin. To sistnevnte med bedre og bedre kvalitet de seneste årene. Prisene her beveger seg ofte på feil skala de siste årene. De gode kjøpene ligger lengre ned i dalen, ut mot havet. De beste

kjøpene etter vår mening er Muscadet.

Muscadet er midt i blinken for deg som liker fisk og skalldyr. Vinene er omtalt som "sur lie" men betydning er ikke at vinene er sure. Vinene har etter gjæringen fått ligge på restene som kalles "sur lie" som dannes under gjæringen. Resultatet er en mer fyldig stil og et kompleks aromabilde. Vi oppfatter vinene som delikate, fruktdrevne og med flott syrestruktur. Alle som ypperlige utfordrere til hysteriet rundt riesling i Norge.

Om du er reiser i Loire dalen finner du øverst Pouilly - Fumé, Pouilly-sur-Loire og Sancerre. Landskapet består av "kalkåser" i et naturskjønt rolig landskap. Vinmarkene er anlagt i de beste områdene. I Sancerre er de anlagt i bratte, solrike, beskyttende skråninger 200 m.o.h. Jordsmonnet er rikt på leire eller kalkstein, toppet med grus og flint. Grus blandet med kalkstuff gir lette, elegante Sauvignon

Litt lengre nede i dalen finner du Touraine. Touraine har et attraktivt bølgende landskap som er slakere rundt selve Tours, men noe brattere lengre inn i landet. Vinstokkene plantes på sørvendte, bølgende åser som ligger i 40 og 200 meters høyde over havet. De dypere jordsjikt øst for Tours, og rundt Vouvray og Montlouis, består av leire og kalkstein over tuff. (tuff er kalk "kokt" under vulkansk aktivitet). Jordsmonnet er fullt av mineraler som holder godt på fuktigheten. Vinmarkene i det lavtliggende Bourgueil og Chinon består av sand og grus som danner grunnlag for fruktige, overdådige viner, mens vinene fra de sand- og leirpregede skråningene er fastere.

Landskapet flater ut enda lengre nede i dalen. Anjou-Saumur preges av slake, bølgende åser som verner mot vestavinden. De beste markene er de sørvendte og steinet åssidene i Savennières, og de bratte dalsidene langs elven Layon. I vest rundt Layon består de øvre jordsjikt av mørk, grunn glimmerskifer som holder godt på varmen og er til stor hjelp for druemodningen. I øst rundt Saumur er det kalkstuff som gir lettere viner.

Helt ytterst ute mot Atlanteren ligger Pays Nantais. Vinmarkene lokaliseres på flatlandet ved utløpet av Loire, sørvest for Nantes. Landskapet er kupert og jordsmonnet henholdsvis lett og steinete, med varierende grad av sand, grus og leire over granitt, med noe mer skifer i Coteaux de la Loire.

Vi anbefaler i dag en rekke viner med Muscadet. Det finnes mye god vin fra hele området. Vi kan forsikre at Loiredalen har lang mer å tilby enn Sancerre. Loire er rett og slett et vinområde å gjenoppdage!

9740901

Dom. de la Louvretie Muscadet Sevre et Maine Sur Lie Selection Hermine d'Or 2015

Lys gulgrønn farge. Gult eple, kalk og lime på duft. Konsentrert og mineralsk stil. En virkelig god skalldyrvin! Passer til: Fisk, skalldyr, aperitif.

kr 175,- (bestilling)

87 poeng (terningkast 5)

Vinarius AS

7419901

Pierre Luneau-Papin La Grange Vieilles Vignes 2015

Lys gulgrønn farge. Eple, mineraler og sitrus på duft. Saltaktig frisk anslag med god konsentrasjon og balansert flott sylighet. Passer til: Fisk, skalldyr.

kr 169,90 (bestilling)

87 poeng (terningkast 5)

LaMarc Wines AS

7419801

Pierre Luneau-Papin Terre de pierre 2015

Lys gul grønn farge. Delikat frisk duft av eple, mineraler og kalk. Fruktdrevet stil med saltaktig finish. Konsentrert. Bør lagres noen år Passer til: Fisk, skalldyr.

kr 219,90 (bestilling)

90 poeng (terningkast 6)

9864201**Les Gras Moutons Muscadet Sèvre et Maine sur lie 2015**

Lys gulgrønn farge. Mineralsk aromabilde med eple og sitrus, kalk på duft. Markert syrlighet og lengde. Deilig frisk ettersmak. Passer til: Fisk, skalldyr.

kr 189,90 (bestilling)

88 poeng (terningkast 5)

Autentico AS

5065401**Ch. du Coing de Saint Fiarce Comte de St. Hubert 2000**

Lys gyllen farge. Moden og utviklet vin. Melne epler, gul frukt og mineraler på duft. Rik fyldig vin med lang ettersmak og balansert syrlighet. Dekanter gjerne før servering Passer til: Fisk, skalldyr.

kr 199,90 (bestilling)

89 poeng (terningkast 6)

Vinum AS

7664001**Bonnet-Huteau Goulaine Muscadet Sèvre & Maine 2013**

Lys grønn gul farge. Mineralsk, kalk og sitrus på duft. Litt lukket, men elegant og typeriktig i ettersmaken Passer til: Fisk, skalldyr.

kr 228,- (bestilling)

88 poeng (terningkast 6)

Moestue Grape Selections AS

Kilde: Publisert i Finansavisen 22. juli 2017