

# Domaine Delaporte, 2020 Sancerre Rouge Chavignol

**Producent:** Domaine Delaporte

**Geografi:** Frankrig, Sancerre i Loire dalen.

**Årgang:** 2020

**Klassificering:** Sancerre Rouge

**Normalpris:** 259,-

**Medlemspris:** 225,-

Så skal vi prøve noget nyt i Pinot Box'en. Vi skal forbi Loire dalen, også kendt som "Frankrigs have". En billedskøn region der strækker sig fra (nærmest) midten af Frankrig og ud til vestkysten ved byen Nantes.

Helt specifikt er vi i Sancerre, der jo i høj grad er kendt for deres hvidvine på Sauvignon Blanc. Pinot bliver dog taget mere og mere seriøst og et oplagt sted at vende blikket mod i søgen på prisvenlige alternativer til Bourgogne. Vinen her er i min optik også en oplagt "afløser" til generisk Bourgogne Rouge og de mindre kommuner.

Domainet drives i dag af Matthieu Delaporte, der er 3. generation på familiegården. Han har generelt øget kvaliteten siden han tog over i 2010 og er samtidig ved at omlægge til biodynamik.

Vinen her er lavet på stokke der er mellem 20-40 år gamle, de kommer fra forskellige parceller, hvor cirka 70% har et højt indhold af ler og sand og de sidste 30% rummer mere kalksten i undergrunden.

Man høster selvfølgelig i hånden, lagrer 50% af vinen 6 mdr på fad og den anden halvdel på stål. Målet er friskhed og balance og stadig bevare koncentration i vinen.



Et lille indtryk af Loire dalen med Sancerre by i baggrunden på toppen af bakken.

## Hvordan smager det?

Kølig og frisk næse med lyse, røde bær, urtet alá persille, peber og en frisk nærmest salt note. Hvis man da kan dufte salt?

Lækker, blød mundfølelse med cremet frugt, afstemt syre og tannin, der lige giver tilpas struktur.

Modne hindbær, lyse kirsebær, timian og rosmarin. Saftigt og samtidig koncentreret, men med en løftet friskhed og syre/tannin biddet giver karakter og runder smagen godt af.

## Madtip

Servér vinen ret køligt, 10-12 grader og kør den til et stykke stegt pighvar. Sautér lidt svampe til, så man også får nogle dybere noter på og så er de danske grønne asparges vel snart på vej.

Personligt kan jeg godt lide de her friske, rødfrugtede vine til hvid fisk engang imellem – det kan noget og Meursault er blevet så dyrt! ☺