Muscadet Gorges 2014

Olivier Clénet



Een eeuwige jeugd lijkt deze prachtige terroirwijn te hebben. Met zijn 9 jaar voor een witte wijn behoorlijk op leeftijd, kan deze Muscadet het beste vergeleken worden met een Erste Lage Riesling of een cru uit de Bourgogne. Hartige, vineuze en frisse smaken zijn rimpelloos versmolten tot een soort essentie van bodem en plaats.

Druivensoort Melon
Herkomst: 1 Bis La Galussière, 44190 Gorges, Loire, Frankrijk

Sinds 2011 zijn in Muscadet de eerste cru's vastgesteld: Pallet, Clisson en Gorge met elk hun eigen terroir. Dat van Gorge, ten zuiden van de Loire ter hoogte van Nantes, wordt gekenmerkt door kleirijk Gabbro-gesteente. Dit is een soort gestolde magma tjokvol de meest uiteenlopende mineralen. Het zou wat kort door de bocht zijn de onmiskenbare ziltheid in de wijnen hieraan toe te dichten, of aan de nabijheid van de zee. Maar zout is ie.

2014 is het beste jaar ooit zo ongeveer, zie hieronder het door Muscadetspecialist David Schildknecht genoteerde weerbericht. Tel daar de vinificatie en de voor Gorge typerende late oogst bij op. Maar vooral ook de lange rijping op de gistcellen maakt de wijn ongekend rijk en krachtig.

Natuurlijk is de melondruif uitgesproken neutraal qua fruitaroma's. Zijn introverte karakter wordt door liefhebbers als positief ervaren. Hiermee is de druif immers op een ultiem pure manier een uiting van het terroir waarop hij werd verbouwd. Superprecies wijnmaken is dan ook essentieel in dit genre zonder make-up en poespas en dat is wat Olivier Clénet heeft gedaan. Getuige deze prachtige gerijpte wijn die aan tafel in allerlei contexten, denk aan groente- & umami-rijke gerechten, gerechten met Aziatische gefermenteerde smaken, bergkazen, tot zijn recht komt.

David Schildknecht:

"What distinguished the Nantais from most of viticultural Northern Europe in 2014 was that an Atlantic high-pressure system extended the sunny, windy streak into October, whereas

most other Loire growing regions had to contend with the return of at least sporadic rain. The sole downside for growers of Muscadet is that the aggregate concentration of aromatic components, sugar, extract and acidity in 2014 varied inversely with juice-to-skin ratio, which kept shrinking throughout this growing season's critical late innings. So while their wines were sensational, growers remained troubled by how little there was to sell.

… vintage 2014's relatively elevated acidity lends the wines an unprecedented combination of invigorating brightness, penetration and energy. '

Herkomst

