



## Climat No 1 Sauvignon Blanc 2022

|                   |                  |
|-------------------|------------------|
| <b>Producent:</b> | Lionel Gosseaume |
| <b>Område:</b>    | Loire            |
| <b>Land:</b>      | Frankrig         |
| <b>Alkohol:</b>   | 13,5             |
| <b>Drue:</b>      | Sauvignon Blanc  |

Climat No. 1 er lavet på Sauvignon Blanc druer fra Lionel Gosseaume absolut bedste parceller i Touraine-Oisly, som for relativt nyligt fik sin egen AOC-status (2011). Lionel er en af syv producenter, som har til huse her og som laver high-end Sauvignon Blanc her.

Lionel Gosseaume købte ejendommen i Choussy i 2007, men er vokset op et stenkast herfra på en anden vingård. Da Lionel overtog vingården fra den tidligere ejer, Jean-Claude, besluttede Jean-Claude at blive hængende, og lære Lionel ALT, hvad han igennem et helt liv på ejendommen havde lært. Et frugtbart samarbejde, der har resulteret i de fineste og reneste Sauvignon'er, der skrider Touraine i deres udtryk.

Vinstokkene er mellem 10 og 40 år gamle, som alle er plantede i den meget sandholdige jordbund "Sologne". Druerne høstes når de er meget modne, for at få så koncentreret et materiale som muligt. Vinen gæres ved lav temperatur og efter endt gæring tilbringer vinen lang tid på sit bundfald, der bidrager til stor fylde og koncentration. Kombinationen af mineralitet, frugt og lagringen på bundfald resulterer i en vin, der på mange måder drager paralleller til kendte Sancerre.

### **Vinbeskrivelse:**

Climat No. 1 er tør og oser af tropiske frugtnoter: mango, passionsfrugt, grøn ananas, som suppleres med et floralt indslag à la citroner og citronskal.

Slutteligt møder man både noter fra tiden på bundfaldet så som brød og toast samt en klar reference til våde sten og kridt.

I smagen følges aromabilledet op af en cremet tekstur, rank



syre og lang finish.

**Druesammensætning:**

Sauvignon Blanc

Rasmus Christensen -

**95 point**

Winewherever:

Houlbergs Vinblog:

**95 point**

Houlbergs Vinblog:



Vinhjernen:

**92 point**

Vinhjernen:



**Beskrivelse af producenten**

I hjertet af Loire ligger Touraine, hvor Lionel Gosseaume er et velkendt navn.

Lionel er vokset op blandt vinstokke og gærringskar i netop Touraine, hvor både far og farfar var vinbønder - dog valgte Lionel et helt andet liv langt fra vinen, indtil han i en alder af 37 år i 2007 blev draget tilbage til sine rødder. Sidenhen købte han sin egen ejendom et stenkast fra forældrene. Ejendommens tidligere ejer, Jean-Claude, arbejder fortsat på ejendommen og videregiver alt, hvad han har erfaret igennem et livslangt arbejde i vinmarken til Lionel.

Ejendommens vinstokke er 25 år i gennemsnit og gror i en jordbund, der lokalt kaldes "Sables de Sologne". Denne jordbundstype er ekstremt nærringsfattig og består hovedsagelig af sand, ler og silt. Kombinationen sikrer rankhed og mineralitet i vinene. Vinmarkerne ligger placeret på plateauet omkring Oisly, hvor Sauvignon Blanc storrives.

Touraine er kendt for sine sprøde og friske Sauvignon'er og Gamay baserede vine. Hertil falder Lionels vine perfekt ind, idet alle er båret af en friskhed, der skriger Touraine. Lionel producerer 75% Sauvignon Blanc og 20% Gamay samt en meget lille andel lokale druer, Menu Pineau og Meslier-Saint-Francois.