



Les Sauterelles Sauvignon Blanc 2023

Producent:	Lionel Gosseaume
Område:	Loire
Land:	Frankrig
Alkohol:	12,5
Drue:	Sauvignon Blanc

Les Sauterelles emmer af Sauvignon Blanc fra Touraine, Choussy. Her mødes mineralitet og frugt i en flot kombination, som mest af alt leder tankerne hen mod en mini-[Sancerre](#).

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 skriger Touraine i deres udtryk.

Jordbunden i Choussy (Oisly) er domineret af sand og er meget næringsfattig. Dette gør den særligt attraktiv for Sauvignon Blanc, som opnår et flot mineralsk og rankt udtryk.

Les Sauterelles kommer fra en kombination af både unge og modne vinstokke. Efter indhøstning gæres vinen ved lav temperatur i stålfade. Slutteligt tilbringer vinen 4 måneder på sit bundfald. Dette bidrager med både fylde og vægt til vinen.

Vinbeskrivelse:

I glasset fremstår vinen med en smuk helt lys gylden farve. I næsten fornemmer man straks, at det er tale om en aromatisk druetype - her brager noter af citroner, limefrugter, æbler, hyldeblomst, ferskner og våde sten op ad glasset. I munden følges aromaerne op af både frisk syre og flot fylde. Afslutningen er lang og meget behagelig.

Druesammensætning:

Sauvignon Blanc



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 stortrives.

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.