

CLAU DE NELL – ANNE-CLAUDE LEFLAIVE Chenin Blanc

Anne-Claude Leflaive heeft de wijnwereld veranderd, te beginnen met Bourgogne. Na een sportieve carrière neemt ze in 1994 met veel succes de leiding op zich van het prestigieuze Domaine Leflaive in Bourgogne. Bij toeval – dat bestaat – komt ze in aanraking met biodynamie. Ze past het toe, ziet dat het werkt en stelt alle 24 hectaren om naar biodynamie. Het is een uitzonderlijk visionaire en dappere daad in een traditioneel wijnbouwgebied. In die tijd had nog niemand dat gedaan en in de behoudende omgeving roept dat weerstand op. Ze zet door en het lukt: de kwaliteit van de wijnen en de waardering worden in enkele jaren legendarisch hoog en flessen Leflaive kostbaar.

Met haar man Christian Jacques ondersteunt ze een tiental jonge wijnmakers die biodynamisch werken met de wijnverkoop. Ook Claude en Nell Pichard van Domaine Clau de Nell in de Anjou krijgen hun hulp. In 2008 nemen Anne-Claude en Christian het domein over. Sylvain Potain gaat het domein leiden. De wijngaarden liggen prachtig aaneengesloten, omringd door bossen. Ideaal voor biodynamische wijnbouw. Anne-Claude wordt helaas ziek en overlijdt in 2015, op 59 jarige leeftijd.

Christian Jacques ontmoet ik kort daarna. Bij hem thuis in Bourgogne laat hij de rode wijnen proeven. Ik krijg dan een begin van besef van de grootsheid van de flessen. De tijd ontvouwt de klasse. De extractie bij rood wordt jaarlijks bewust verder verminderd. Als gevolg neemt de elegantie per jaargang nog toe.

Er staan volwassen wijngaarden Cabernet Franc (5 ha), Grolleau (2 ha) en Cabernet Sauvignon (1 ha) aangeplant. In 2012 plant Anne-Claude 1,5 hectare Chenin Blanc aan. De eerste oogst 2015 is direct een fantastische wijn. In 2018 volgen de aanplant van 1 hectare Grolleau en 1,5 hectare Chenin Blanc.

Dochter Claire Leflaive is in 2019 tot het team toegetreden. Na haar studie is ze met bevoegenheid, visie en passie in de voetsporen van haar moeder aan het treden.

Er zijn topwaarderingen in de internationale pers en Chef Alain Passard in Parijs is fan.

Het is een voorrecht de wijnen van één van de pioniers van de biodynamie aan te kunnen bieden.

Chenin Blanc



Herkomst: A.O.C. Anjou Loire

100% Chenin Blanc

Terroir: slibrijke kleigrond bestaande uit rode zandsteen en vuursteen op de kenmerkende tufsteen ondergrond (tuffeau ofwel kalksteen).

Werk in wijngaard en kelder gebeurt volgens biodynamische kalender.

Handgeplukte druiven. 100% égrappé. Na hele trospersing, 24 uur koude statische klaring. Daarna spontane vergisting met druifeigen gisten op gebruikte houten vaten in de domeingrotten van uitgehakte tufsteen.

Opvoeding op hout gedurende 12 maanden op gebruikte houten vaten (3 tot 5 jaar) van Domaine Leflaive, ook in de grotten. Daarna nog 6 maanden in stalen cuves.

Botteling is in het voorjaar in 2^e jaar na de oogst. Geen klaring, geen filtering, minimaal sulfiet.

Proefnotitie:

Heldere diep citroengele kleur. In de neus aroma's van groen appel, peer, witte bloemen en vuursteen. Een mondvol expressieve fruitsmaken. Een pure, sappige wijn met duidelijke structuur van fijne zuren. Stijl Bourgogne, complex en intens.

Website [Clau de Nell](#)