

DOMAINE REGNIER-DAVID

Saumur Blanc Guichardière

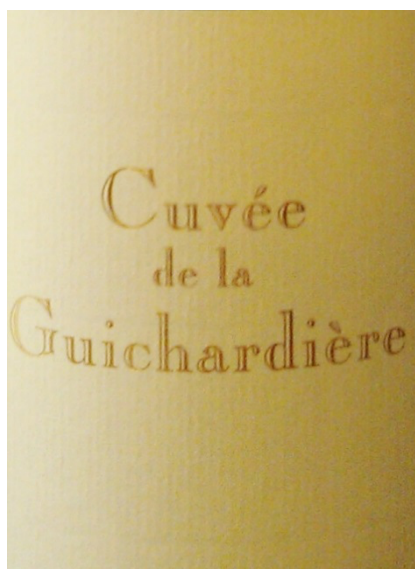
In 1962 is vader Maurice Regnier het familiedomein gestart, met 2 hectaren wijngaarden in de appellation Saumur. Begin jaren '70 is hij één van de pioniers die van conventionele wijnbouw omschakelt naar biologisch. In 1993 krijgen ze het Ecocert certificaat.

In 2002 neemt zoon Jean-François het domein over, hij is dan pas 20 jaar! Uiteraard zijn pa en ma nog op de achtergrond op het domein aanwezig. Inmiddels is het domein uitgegroeid tot 14 hectare, verdeeld over 22 percelen. De meesten liggen in en om het dorpje Meigné, ten zuiden van het stadje Saumur. Hier varieert de bodem van kalkrijk naar kalk met klei en zand. Daarop staan chenin blanc en cabernet franc (rood) aangeplant en ook sauvignon blanc en grolleau. Een aantal percelen liggen in de kleine appellation Saumur-Puy-Notre-Dame met uniek terroir van zanderige kalksteen.

Jean-François werkt sinds 2007 biologisch-dynamisch. Fermentatie vindt plaats in cementen tanks met eigen gisten. De Chenin's gisten en rijpen op –gebruikte- vaten en een gedeelte van de rode wijnen rijpt eveneens op barriques. Sinds de oogst 2017 zijn er ook amforen in de kelder te vinden. Jean-François is permanent op zoek naar oplossingen om zijn bodem en planten in evenwicht te krijgen met de uitdagingen van de natuur; schimmels, beschadigingen door hagel en vorst, insecten. Hier ontstaan pure wijnen die een optimale expressie geven van het terroir.

Saumur Blanc Guichardière

Wijngaard La Guichardiere van 1 ha, aangeplant in 2000



100% Chenin Blanc

Terroir: kalkrijke zandgrond

De druiven worden met de hand geplukt, een arbeidsintensief werk ook omdat een aantal keren door de wijngaard wordt gegaan om de druiven op het juiste moment te plukken.

De druiven gisten spontaan met de druifeigen gisten. Dat gebeurt in houten vaten die al enkele jaren in gebruik zijn. Hierdoor is de houtinvloed beperkt. Opvoeding vindt eveneens op houten vaten plaats gedurende 9 maanden. Tijdens dit proces gebruikt Jean-François geen sulfiet. Sulfiet wordt bij botteling in geringe mate toegevoegd, minder dan 40 mgr per liter en derhalve vin naturel.

Alcohol: 12,5 %

Proefnotitie

Goudgele kleur. Een delicate geur, met tonen van citrus en appelcompote en ook honing en witte bloemen. Lange afdronk. De houtopvoeding zorgt voor veel structuur, diepte en aantrekkelijke aroma's. Omdat Jean-françois geen sulfiet toevoegt tot de botteling heeft de wijn een oxidatief –en spannend- karakter.

Domaine Regnier David op facebook [Domaine Regnier David](#)