



DOMAINE DU BOUCHOT  
Vignoble biologique

## Pouilly-Fumé, Terres Blanches

Domaine du Bouchot

AOC Pouilly-Fumé, Loire, Frankrig

Loire-dalen og -floden strækker sig fra det inderste Frankrig for at munde ud ved Nantes på den franske Atlanterhavskyst. Loire kan opdeles i 4 naturlige områder: Det indre Loire, Touraine, Anjou og Muscadet. Hvert af disse områder er igen delt op i en række mindre appellationer med hver deres særpræg.

Siden 2019 har Domaine du Bouchot i Pouilly Fumé været i hænderne på den karismatiske Antoine Gouffier og hans partner Ilse Nel. De købte den 10 hektar store vingård af Antoinnes mentor, Pascal Kerbiquet, der i midten af 80'erne havde omlagt gården fra almindeligt landbrug til vindyrkning. I 2009 opnåede Domaine du Bouchot, som den første vingård i Pouilly Fumé, økologisk certificering og siden 2014 har Kerbiquet benyttet biodynamiske principper, både i mark og kælder. Efter sin fulde overtagelse, om end Kerbiquet stadig besøger vingården næsten dagligt, lykkedes det i 2020 Antoine at realisere det arbejde, som Kerbiquet havde påbegyndt og blev endeligt Demeter certificeret. 2022 skulle vise sig at blive et særdeles succesfuldt år for Antoine Gouffier, der blev udnævnt som "Discovery of the year 2022" af La Revue du vin de France. Samme år er det lykkedes Domaine du Bouchot at blive optaget i det prestigefyldte BiodyVin, hvor kravene til biodynamikken berører endnu flere områder.

Terres Blanches er lavet som et visitkort for Domaine du Bouchot. Druerne kommer fra 35-40 år gamle vinstokke fra i alt 8,32 hektar vinmarker, der har den lyse jordbund tilfælles; kalkmergel, fossil havbund og caillottes, brud af kalksten. Markerne er eksponeret mod syd/sydøst og ligger mellem 190 og 230 meter over havniveau. Ligesom resten af vinene fra Domaine du Bouchot, er vinen lavet uden at tilføje svovl under vinifikationen og altså kun med druernes naturlige svovlindhold.

**Druesort:** 100% Sauvignon Blanc

**Vinifikation:** Uden tilføjet svovl. Lagres i ståltanke og aftappes efter månekalender på blomst/frugt dag og aftagende måne.

**Smagsnoter:** Balanceret, delikat og fin. En vin med en flot syre og imponerende spændstighed, understøttet af noter fra citrusfrugter og pære.

