

# 2016 Marginale Saumur Rouge Øko Domaine Des Roches Roche Neuves



## Thierry Germain - Domaine des Roches Neuves

Thierry Germain er ud af en berømt vinfamilie i Bordeaux, men besluttede tidligt at gå sine egne veje og købte i 1991 sin vingård i Loiredalen nær byen Varriens. Kort efter overtagelsen blev Thierry overbevist om at økologi og biodynamik var vejen frem, hvis der skulle laves kvalitetsvin med fokus på terroir efter Thierry's helt egne ideer. Tanken er at skære al unødvendigt bort og lave så ren og naturlig vin, som muligt.

## Vinplanten skaber vinen

"C'est la plante qui fait le vin et non la chimie" - det er vinstokken og ikke de kemiske produkter, der skaber vinen, kunne dette citat fra Thierry Germain oversættes med. Thierry Germain følger sine egne ideer og er en stor tilhænger af at høste tidligt, da han mener at senhøstede druer skjuler druens rette terroir udtryk og mindsker friskheden. Det er en svær balancegang, især med Cabernet Franc, som godt kan få strejf af grøn pebber, hvis ikke druen er moden. Thierry Germain bruger også store egetræsfade, "foudres" og kun få små egetræsfade, alt sammen for at få mineraliteten til at træde frem af Saumurs kalkede undergrund. Han anvender vildgær, poder ikke vinstokkene, anvender kun et minimum af svovl og pløjer naturligvis med hest. Renhed og balance er nøgleordene i produktionen.

## La Marginale Saumur Rouge

La Marginale er nok Germain's mest kendte vin, og har været med til at få ham på Frankrigs vinkort. Druerne stammer fra en mark kaldet Les Poyeux i Varriens. Vinstokkene står direkte i kalk og limsten, og marken ligger stik Syd og har et mikroklima, der går ud på at den altid er lidt varmere end naboerne. Marken pløjes med hest, og ukrudtet gror vildt mellem vinstokkene. Alle druer høstes manuelt i flere omgange og sorteres for at bruge de bedste druer på det optimale tidspunkt. Gæringen foregår på 25 hl egetræsfade af mærket Stockinger. 50% hele drueklaser, 50% afstilkede druer. Vinen har en nærmest sortrød farve med strejf af lilla og kirsebær i kanten, bouqueten skal have et par minutter i glasset før den åbner sig med masser af blomme, strejf af mynthe, anis og fine små røde bær, smagen er kompakt, struktureret og ekstrem kompleks med en underliggende syre, det er vin fra et Grand Terroir!

**Druer sorter:** 100% Cabernet Franc

**Anbefalet til:** Kødretter med rødt kød, især som lam og vildt.

**Fadlagring:** 12 mdr. på 2. og 3. års egetræsfade.

**DinVinGuide:** 93 point