

VINUNIC

MOULIN TOUCHAIS 2000

Art. nr 1030653

Pris 499 kr

Storlek 750 ml

Producent Vignobles Touchais

Ursprung Loire, Frankrike

Varukategori Söta viner

Förslutning Naturkork

Druvor Chenin Blanc 100%

Alkoholhalt 13%

Sortiment Privatimport

Karaktär Djup, utvecklad doft med fina druv- och stiltypiska toner. Blommighet med honungsmelon. Smaken är fyllig och komplex med inslag av honung, torkade aprikoser, kvitten och rostat bröd.

Tillverkning Druvorna pressades skonsamt och musten fick sedan spontanjäsa långsamt i cementtankar.

Lagring Vinet har lagrats på flaska i minst 10 år före lansering.

Passar till Serveras vid 8-10°C till fruktdesserter, rabarber eller till grönmögelostar. Förträffligt gott till gåslever.

Information Egendomen har varit i familjen Touchais ägo sedan 1797. Man kom över en gammal adelsegendom för en billig penning och började odla enkla vita och röda viner. 1817 upptäckte han att det gick att göra ett gott, sött och ädelt vin av Chenin Blanc-druvan. Snart började Touchais att producera dessa söta viner och varje år lades det undan några hundra lådor. 1910 upptäckte man att de äldsta vinerna var fantastiska så nu lade man istället undan 10 000 flaskor eller mer varje år. När andra världskriget stod på tröskeln murades källarvalven igen och de öppnades inte förrän 1970.



Omdömen

Wine Advocate 90p

The most recent release of Moulin Touchais (for more about whose unusual operation, see my report in issue 172) is a 1996 Coteaux du Layon that illustrates the striking combination of mineral and nobly sweet characteristics that were possible in this unusual vintage, though its notoriously high acidity is scarcely noticeable thanks to the balance lent by high sugar and the harmony conveyed by time in bottle. Alkaline and wet stone aromas here approach the effect of sticking one's head down a moss- and algae-covered cistern, accompanied by scents of lily, narcissus, quince preserves, stale bread, musk, and sweat. The rich quince character is carried and complimented by a juicy and not at all heavy palate impression, and this finishes with remarkable refreshment and pronouncedly alkaline and stony minerality, as well as snuffed candle wick smokiness and bitterness of quinine. Prices for these wines continue to be quite reasonable considering their combination of quality and late release that permits access to mature nobly sweet Chenin. Such access was still nearly universal in the early '80s, when Terry Theise first piqued my interest in nobly sweet Loire Chenin, but gradually the art of holding old stocks died, along with the fashion for these wines – indeed, along with many once-renowned domaines.

Om producenten

De odödliga vinerna

Vinunic

www.vinunic.se Birger Jarlsgatan 43, 111 45 Stockholm +46 8 6608416

Moulin Touchais historia började 1797 med att vinbonden Touchais slog sig ner i Tigné i Loiredalen under franska revolutionen. 1817 upptäckte han att det gick att göra ett gott, sött och ädelt vin av Chenin Blanc druvan. Nu började Touchais producera söta viner och varje år lade han undan några hundra lådor. Allt eftersom åren gick grävde man flera källare och allt fler årgångar lades undan.

Först 1910 upptäckte man att de äldsta vinerna var fantastiska. Varje år lade man undan 10 000 flaskor eller mer och en ny metod att förfina vinmakningen introducerades: att skörda en mindre del av druvorna tidigt, för att bibehålla syran i vinet, och sedan blanda dessa druvor med de sent mognade druvorna. Under andra världskriget murades källarna igen och inte förrän 1970 öppnades de mörka valven. En av världens stora vinsensationer var ett faktum och kallades **"The secret cellars of Loire"**.

Moulin Touchais är ett sött, men inte extremt sött, vin på druvsorten Chenin Blanc från appellationen Coteaux du Layon i mellersta Loire och säljs alltid med lite ålder. Nya årgångar börja säljas vid tidigast 10 års ålder. Moulin Touchais är ett vin som åldras mycket väl och flera äldre årgångar finns tillgängliga.