PAUL THOMAS

Domaine Paul Thomas
2017 Sancerre
Chavignol - 0,75L





KWESTIE VAN SMAAK

Lichtrode kleur met robijnrode schakering. Fijne, rokerige aanzet met aroma's van krieken, kersen en een vleugje framboos. Delicaat mondgevoel waarin het fruit uit de neus wordt verdergezet. Mooi evenwicht tussen fruit en structuur. Droge maar milde afdronk.

Klimaat:

Warm gematigd klimaat met regelmatige neerslag. Zelfs in de droogste periode valt er regen.

Ondergrond:

De ondergrond in Chavignol wordt gedomineerd door de befaamde kalk- en kleiafzettingen uit het Kimmeridgiaan tijdperk. Dezelfde ondergrond die ook in Chablis zorgt voor een fris en mineraal karakter.

Vinificatie:

Druiven worden met de hand geplukt. 4 dagen maceration carbonique om meer fruit te onttrekken. Fermentatie op lage temperatuur. Na een korte rijping op de fles op de markt gebracht.

DOMAINE PAUL THOMAS

De wijngaarden van Paul Thomas situeren zich in het rustieke dorpje Chavignol aan de voet van de Côte des Monts Damnés. De bevoorrechte gronden bevatten veel kalk en zijn vergelijkbaar met de roemrijke "oesterbank" gronden in Chablis (Terres Blanches met heel veel fossielen van schelpdieren, kalkhoudende bodems van Les Caillottes en de unieke Sancerre Silex in Saint-Satur die een opmerkelijke mineraliteit geeft). Chavignol is ook gekend als één van de weinige echte herkomstbenamingen van kaas, namelijk de befaamde Crottin de Chavignol (lokale geitenkaas). Deze laat zich, hoe kan het ook anders, als geen ander combineren met de plaatselijke Sancerre-wijnen. Tegenwoordig leidt zoon Raphaël Thomas het kleine familiebedrijf. Eigenlijk ambieerde hij een carrière in de fysica, maar nadat zijn vader plots in 2000 overleed, besloot hij om de familietraditie voort te zetten. Hij hecht veel belang aan een natuurlijke vinificatie en fermentatie in oude, traditionele houten kuipen, en wil van elke cuvée een optimale expressie van Sancerre maken. Elke kuip druiven wordt manueel geoogst en van de steile hellingen gedragen. Door de verschillende eigenschappen van zijn gronden kan hij enkele prachtige Sancerres met uiteenlopende karakters produceren. Zijn wijnen etaleren dan ook een ideaal evenwicht tussen intensiteit en structuur en verzekeren elke wijnliefhebber het nodige drinkplezier.

Het Wijnhuis Culinair Nederland
Fascinatio Boulevard 742 - 2909 VA Capelle aan den IJssel
info@hetwijnhuisculinair.nl