

Clos de L'Elu

Thomas Carsin er første generasjon vinprodusent i Loire. Han har tidligere jobbet som vinkonsulent for flere produsenter i Champagne, Provence og Sonoma, før han slo seg ned i Loire sammen med sin kone. Nærmere bestemt i nærheten av byen Saint Aubin de Luigné, i Coteaux de Layon fikk han kjøpe vinmark med ekstremt gamle, upodete vinstokker. I stedet for å gjøre det på den enkle måten, med å rive opp alle stokkene og plante på nytt, ble det lagt utrolig masse arbeid på å gjøre vinstokkene sunne og friske igjen.

I dag har de totalt 28 Hektar vinmarker, fordelt på 30 forskjellige parseller i området mellom Chaume og Ardenay. Produksjonen er 100% Økologisk og siden 2010 har man begynt å produsere etter biodynamiske prinsipper. Chenin Blanc er den viktigste druen for Thomas, men Sauvignon Blanc, Gamay, Grolleau og Pineau d'Aunis dyrkes også. I kjelleren brukes det kun naturgjær, og de alle fleste vinene gjennomgår malolaktisk gjæring. Etter en lang gjæringsprosess som normalt sett varer til utpå vårparten, lagres vinene i gamle store fat for å oppnå størst mulig kompleksitet og terroirpreg.



<i>Vin navn</i>	<i>Les Petit Gorgèes 2012</i>
<i>Produsent</i>	Clos de L'Elu
<i>Område</i>	Loire
<i>Alkohol</i>	12,5%
<i>Druetype</i>	Sauvignon Blanc
<i>Restsukker</i>	3 gr/l
<i>Pris ex. Mva</i>	114,-
<i>Vinbeskrivelse</i>	Aromatisk vin med aromaer av gule epler, honningmelon, lime, gress og grønne urter. Fruktig anslag med en flott friskhet, livlig og fyldig finish. En utrolig elegant og konsentrert billig Sauvignon Blanc.
<i>Matfølge</i>	Aperitif, salater, speket eller røykt fisk, skalldyr
<i>Vin navn</i>	<i>Anjou Blanc «Bastingage» 2012</i>
<i>Produsent</i>	Clos de L'Elu
<i>Område</i>	Loire
<i>Alkohol</i>	13,5%
<i>Druetype</i>	Chenin Blanc
<i>Restsukker</i>	5 gr/l
<i>Pris ex. Mva</i>	144,-
<i>Vinbeskrivelse</i>	Lagret i gamle kastanjefat etter at fermenteringen er ferdig, frem til tapping. Dufter av gule epler, voks, melon, vanilje, ull og florale toner. Frisk syre med moden og bløt frukt, flott mineralitet. Lang kremet ettersmak.
<i>Matfølge</i>	Aperitif, hvit geitost, lyst kjøtt, ost, hvit fisk
<i>Vin navn</i>	<i>Indigène 2012</i>
<i>Produsent</i>	Clos de L'Elu
<i>Område</i>	Loire
<i>Alkohol</i>	12%
<i>Druetype</i>	Gamay og Grolleau
<i>Restsukker</i>	1 gr/l
<i>Pris ex. Mva</i>	122,-
<i>Vinbeskrivelse</i>	Gamle vinstokker med Grolleau Noir og Gamay. Det utføres først en Karbonmaserasjon som varer i ca 1 uke, deretter varer den konvensjonelle gjæringen i 2-3 uker med daglig Pigeage og Pumpover, kun naturlig gjær benyttes. Hovedtanken ved denne vinen er å bruke gamle vinstokker med druer som sjeldent brukes i Loire i dag. Resultatet er en utrolig smakfull og aromatisk vin. Aromaer av modne røde bær, tuttifrutti, pepper og blå fioler. Utrolig friskhet, moden, mørk og saftig frukt i munnen med høy syre og modne tanniner
<i>Matfølge</i>	Grillet kjøtt, lam, lyst kjøtt

<i>Vin navn</i>	<i>Esperance 2011</i>
<i>Produsent</i>	Clos de L'Elu
<i>Område</i>	Loire
<i>Alkohol</i>	12%
<i>Druetype</i>	Pineau d'Aunis
<i>Restsukker</i>	1 gr/l
<i>Pris ex. Mva</i>	195,-
<i>Vinbeskrivelse</i>	Druen Pineau d'Aunis er en drue som man ser mindre og mindre av, også kjent som Chenin Noir, med sin høye syre og strukturerte tanniner, ligner den på sin hvite fetter. Vinen har aromaer av hvit pepper, blomster, blåbær, lakris og rips. På smak er syren fremtredende, med en saftig og fersk frukt. Strukturert ettersmak.
<i>Matfølge</i>	Rødt kjøtt, Kylling, And

<i>Vin navn</i>	<i>Chaumes 2011</i>
<i>Produsent</i>	Clos de L'Elu
<i>Område</i>	Loire
<i>Alkohol</i>	11,5%
<i>Druetype</i>	Chenin Blanc
<i>Restsukker</i>	128 gr/l
<i>Pris ex. Mva</i>	181,-
<i>Vinbeskrivelse</i>	Chenin Blanc, plukket for hånd mellom September og November i flere omganger. Det er kun klaser angrepet av Botrytis og fullstendig modne som plukkes. Forsiktig presset og gjæret, deretter lagret i 18 måneder på gamle fat. En intens nese av pære, akasie honning, høy, mandler og voks. Balansert sødme, rik, konsentrert frukt med en syrlig ettersmak.
<i>Matfølge</i>	Epledeesserter, Modne oster, Multer, Karamelldesserter