

Domaine de Juchepie

I 1985 fant Eddy Oosterlinck og konen Mileine ett gammelt, fraflyttet gårdshus på en liten bakketopp, med gamle vinstokker i bakkene opp. Planen var at det skulle bli feriehuset deres, da de fant ut at eiendommen kom med en liten vinmark, kom ideen om at de kunne begynne med produksjon av vin også. De bestemte seg for at i 2001 (når Eddy fylte 50) skulle de flytte hit på fulltid og lage vin fra eiendommen. Mens de ventet begynte arbeidet med å gjøre alt klart. Eiendommen ble utvidet fra 0,3 hektar vinmark til totalt 6 hektar, vinkjelleren ble klargjort og utstyr ble kjøpt inn. Så, den 1. Oktober 2001 flyttet de permanent til Juchepie.

Jordsmonnet i Juchepie består mye av skifer, med en del vulkansk stein. Ellers er det mye leire, som lagrer en god del vann, noe som kommer godt med ettersom det er mindre regn enn normalt i Loire.

Landskapet er perfekt for produksjon av søte viner, ettersom de ligger i en liten dal, «lukket» på 3 sider, med en liten åpning til Layon, som gjør at man får en del tåke på høsten. Dette gjør det enklere å produsere viner med påvirkning av Botrytis.

Eiendommen har hele tiden vært dyrket økologisk, og siden 2007 har de gått over til Biodynamiske metoder. Alt gjøres for hånd og naturlig, avlingene er godt under halvparten av hva de franske appellasjonene sier. Bruken av kopper holdes til ett minimum, mens man i biodynamisk produksjon kan bruke opp til 6kg/ha pr år, har man her fått bruken under 1,4 kg/ha pr år. De er sertifisert i Biodyvin.

De er «terroirister», vinene skal lages i vinmarken, ikke i kjelleren. Filosofien er : «hvorfor skal vi, når naturen gjør det mye bedre?». Druene presses med håndpresse, mosten fermenteres spontant i fat før den lagres i 18 måneder på fatene. Deretter gjennomgår den en forsiktig filtrering, og lagres i 2-3 år på flaskene før salg.

Dette er muligens Loire's beste produsent av søte viner, fantastisk kvalitet!



<i>Vin navn</i>	<i>Le Churelle de Juchepie 2011</i>
<i>Produsent</i>	Domaine de Juchepie
<i>Område</i>	Loire
<i>Alkohol</i>	12,5%
<i>Druetype</i>	Chenin Blanc
<i>Restsukker</i>	84,4 gr/l
<i>Pris ex. Mva</i>	239,-
<i>Vinbeskrivelse</i>	75 cl flasker. Aromaer av moden gul steinfrukt, sitrus, krydder og modne epler. I munnen er sukkeret godt integrert med en høy syre, mineralitet og en fantastisk munnfølelse. Nesten en touch av tannin fra fatene, for å balansere sødmen. Eddy synes at litt bitterhet i vinene er viktig, for å få en bedre kompleksitet.
<i>Matfølge</i>	Ost, fruktdesserter uten for mye sukker, foie gras



<i>Vin navn</i>	<i>Le Passion de Juchepie 2010</i>
<i>Produsent</i>	Domaine de Juchepie
<i>Område</i>	Loire
<i>Alkohol</i>	10%
<i>Druetype</i>	Chenin Blanc
<i>Restsukker</i>	175 gr/l
<i>Pris ex. Mva</i>	247,-
<i>Vinbeskrivelse</i>	50 cl flasker. Ett utbytte på 5 hl/ha gjør jo at dette er relativt konsentrert! Fantastisk kompleks og konsentrert nese, gule steinfrukter, mandler, ristede hasselnøtter, smør, karamell og sitruszest. Fyldig og søt i munnen, men med en frisk avslutning, høy syre og en touch bitter finish.
<i>Matfølge</i>	Desserter med karamell, hvit sjokolade, tropisk/gul frukt, vanilje og oster.