

Vitt vin

La Minée 2022

Famille Lieubeau

Pris 495 kr
nr 7272801 - 750 ml

Ursprung Château-Thébaud Loire Muscadet Sèvre et Maine

Druvor Melon de Bourgogne

Vinmakare Vincent Lieubeau

Alk. halt 12%

Jordmån Gnejs med mycket mineraler

Information La Minée är återfödelsen av en mytomspunnen vingårdsdel i Cru Château-Thébaud, den plats där den första kända skriftliga omnämningen av ordet Muscadet återfinns i ett dokument från 1616, för mer än 400 år sedan. Under lång tid visste familjen Lieubeau att den historiska platsen låg någonstans i närheten av deras vingårdar, men den exakta positionen hade gått förlorad från moderna kartor. Genom åratal av forskning i regionalarkiv, studier av historiska kartor som Napoleon-kadastern och Cassini-kartan, samt noggrann tolkning av äldre måttenheter, lyckades familjen till slut fastställa den ursprungliga vingårdens exakta gränser med full precision.

När vingården förvärvades var den närmast att likna vid en skog, där omkring 65 år gamla stockar vuxit fritt bland yngre träd. Genom ett kompromisslöst kvalitetsarbete, ekologisk odling, hästplöjning och minutiös selektion så har denna historiska plats väckts till liv på nytt. På producentens initiativ har INAO (Institut National des Appellations d'Origine) efter utredning officiellt klassificerat vingården inom Cru Château-Thébaud, vilket ytterligare understryker lägets exceptionella status.

Vinet är samtidigt en symbol för familjen Lieubeaus djupa historiska band till regionen, där tidigare generationer varit med och etablerat crus som Château-Thébaud och Clisson. Med La Minée förs Muscadet ytterligare ett steg uppåt, mot en nivå som snarare för tankarna till Bourgognes climats. Med endast 2 400 flaskor och 120 magnum, samtliga numrerade, representerar La Minée ett av de mest exklusiva uttrycken för modern topp-Muscadet.

Karaktär Doften är nyanserad och intensiv med toner av citron, grapefrukt och vita blommor, kompletterat av vita persikor, subtila stenfrukter och en uttalad mineralisk sälta. Smaken är livlig och exakt med hög, kristallin syra där citrusfrukt och stenfrukt balanseras av en djup, krämig textur från den långa lagringen på jästfällningen. Avslutningen är mycket lång, frisk och elegant salinitetspräglad.

Vinifikation Druvorna kommer från cirka 65 år gamla stockar med naturligt låg avkastning. Odlingen sker ekologiskt med häst i vingården för att bevara jordens struktur och uttryck. All skörd sker manuellt i små lådor med selektering direkt i vingården för att säkerställa perfekt fruktmaterial. Druvorna pressas i hela klasar och jäsningen sker med den naturliga jästen från vingården. Både alkoholjäsning och malolaktisk jäsning genomförs, vilket bidrar till vinets djup, textur och lagringspotential.

Lagring 36 månaders lagring på jästfällningen i stora träkärl, små ekfat och amforor. Regelbunden omrörning.

Passar till Hummer, pilgrimsmusslor, tillagade skaldjur eller torskrygg i vitvinssås.

Om producenten

Historien om Familjen Lieubeau tog sin början den 10e maj 1816, då ett litet barn hittades på verandan till Hôtel Dieu, sjukhuset i Nantes, i Loire. Barnet var Joseph Grégoire Lieubeau. Namnet “lieu-beau” betyder vacker plats och gavs troligen till pojken då sjukhuset han hittades på var mycket vackert och hade ett väldigt gott ryckte.
Joseph Lieubeau växte sedan upp i en vinodlarfamilj där han fick lära sig konsten att driva en vingård. Efter många år grundade han sedan sin egen gård som idag är Famille Lieubeau. Idag består familjen av Pierre och Chantal Lieubeau som tillsammans med sina barn François, Vincent och Marie driver arbetet. François, äldsta sonen tar hand om försäljningen. Vincent, som är utbildad oenolog, sköter vingårdar och vineri tillsammans med pappa Pierre. Marie ansvarar för den dagliga driften och tar hand om besökare tillsammans med mamma Chantal.
Vineriet är beläget i Château-Thébaud som tillhör Nantes som i sin tur ingår i regionen Pays de la Loire. Familjens Cru-viner kommer ifrån hjärtat av Muscadet. År 2015 började de konvertera till ekologisk vinmakning och idag har de den ekologiska certifieringen (AB) och certifiering för hållbart jordbruk (Terra Vitis). All skörd skörd sker för hand och de använder sig endast av naturlig jäst.
Famille Lieubeaus emblem är ett barn i hatt som symboliserar familjens historia då Joseph Lieubeau hittades på sjukhuset i Nantes. Symbolen står även för respekt för naturen och dess mångfald samt deras ständiga strävan att lära, skapa och att blicka framåt.