VINDIREKT

Breton Avis de Vin Fort 2020



CATHERINE & PIERRE BRETON, LOIRE, RANSKA Nat

Rypälelajikkeet	100% Cabernet Franc
Alkoholi	13,50 %
Kuvaus	‘Avis de Vin Fort’-nimi on sanaleikki vanhasta merimiesten sanonnasta ‘Avis de Vent Fort'(=Voimakkaita tuulia tiedossa) eli jos sää näyttää huonolta, merimiesten pitäisi palata takaisin satamaan nauttimaan lisää viiniä merelle lähdön sijaan.
Luonnehdinta	Kirkas heleän puolukanpunainen väri. Tuoksu on raikkaan marjainen; mustikkaa, kirsikkaa, mausteita ja mineraalisuutta. Maku on keskitäyteläinen, todella marjaisa ja kepeän raikas.
Ruokasuositus	Kesäiset salaatit, kananrinta, pastat ja risotot, kasvisruoat.
Viinialue	AOC Bourgueil
Laatikkokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	Rypäleet on kerätty yli 50-vuotiaista köynnöksistä, jotka kasvavat pääosin soraperäisellä maaperällä.

Catherine & Pierre Breton

LOIRE, RANSKA

Catherine & Pierre Bretonin todellinen artisaani-viinitila sijaitsee Restignén kylässä Bourgueilin itäpuolella. Bretonin pariskunta viljelee tällä hetkellä 11 hehtaaria tarhoja Chinonin ja Bourgueilin alueilla sekä heillä on myös pieni palsta Vouvrayn puolella. Cabernet Franc, jota kutsutaan itseasiassa Loiren laaksossa myös nimellä 'Breton', on luonnollisesti talon tärkein lajike, mutta he viljelevät myös pienen määrän Chenin Blancia Vouvrayn puolella. Talo tuottaa kolmea eri 'sarjan' viinejä; Natural, Classic ja Terroir. Natural-viinit on tarkoitettu nautittavaksi nuorena, classic-sarjan viinit edustavat appellaation klassista tyyliä sekä terroir-sarjan viinit on vinifioitu yhden palstan mukaan ja tarkoitettu kestämään pitkää kellarointia. Kaikki työskentely tarhoilla ja kellarissa tapahtuu manuaalisesti, viinit käyvät villihiivoilla, viinejä ei suodateta eikä kirkasteta ja sulfiitin käyttö on todella vähäistä ja natural-sarjan viineissä sitä ei lisätä missään viininvalmistusvaiheessa.
Pierre Breton teki ensimmäisen viininsä vuonna 1985 ja vuodesta 1991 talon koko tuotanto on ollut sertifioitua luomua. Bretonin pariskunta aloitti biodynaamisten menetelmien sisäänajon jo vuonna 1994 ja viime vuonna he aloittivat virallisen 3-vuotisen sertifiointiprosessin. Pierre toimii talon pääkellarimestarina, mutta hänen vaimo Catherine vastaa myös monista 'La Dilettante'-nimellä varustetuista eri cuveista.
Bretonit ovat olleet edelläkävijöitä luonnonmukaisen viljelyn sekä sulfiitittoman viinin valmistuksessa jo vuosia. Pierre omaa kulttistatuksen natural-viini piireissä ja hän teki ensimmäisen täysin sulfiitittoman cuveensa nimeltä 'Nuit d'Ivresse' (=Drunken Nights) jo vuonna 1994. Kyseisen 'kulttiviinin' nimi ja valmistusmetodi on herättänyt paljon keskustelua ja närää AOCn keskuudessa jo vuosia.