



# La Lune Amphore 2018

LA FERME DE LA SANSONNIÈRE, LOIRE, RANSKA **Nat**

Rypälälajikkeet	Chenin Blanc
Alkoholi	13,50 %



## La Ferme de la Sansonnière

LOIRE, RANSKA

Entisen kemian opiskelijan ja kivenveistäjän Mark Angélin tila, Ferme de la Sansonnière, sijaitsee Loiren laaksossa Anjoun alueella. Korsikalla syntynyt Mark osti tilan vuonna 1990 ja hän omistaa yhdessä vaimonsa kanssa yhteensä noin 8 hehtaaria viinitarhoja Anjoun ja kahden kuuluisan appellaation, Coteaux-du-Layonin ja Bonnezeauxin alueelta. Kaksi viimeistä ovat maailmankuuluja Chenin Blanc-rypäleestä tehdyistä makeista viineistään, mutta vuosikymmen sitten vastoin AOCn säädöksiä Mark Angéli päätti tuottaa tarhoiltaan ainoastaan kuivia tai puolikuivia viinejä, jolloin hänen viininsä menettivät ylemmän AOC statuksen. Tällä hetkellä hänen viininsä luokitellaan ja merkitään Vin de France kategorian mukaan, Coteaux-du-Layon, Bonnezeauxin ja Anjoun sijaan. Makeiden viinien tuottaminen on aina 'uhkapeliä' luontoäidin kanssa ja viininvalmistus vaatii paljon viinitekijän puuttumista valmistusprosessiin ja tämä oli ristiriidassa Angélin alkukantaisen viininvalmistus-filosofian kanssa. Kurssin kääntämisen myötä, Ferme de la Sansonnièren tilasta ja Mark Angélistä on tullut yksi Loiren alueen ikoneista ja kuuluu ehdottomasti alueen kiinnostavimpien sekä arvostetuimpien tuottajien joukkoon.

Tilan tuotanto on hyvin rajallista ja muodostuu pääosin kolmesta cuvéesta; valkoisesta La Lunesta, punaisesta P'tit Rougesta sekä Rosé d'un Jourista. Ferme de la Sansonnière on Demeter-sertifioitu biodynaaminen tuottaja ja toiminut biodynaamisen tuotannon edelläkävijänä jo tilan alkuajoista saakka. Nicolas Joly, Markin hyvä ystävä ja mentori, on ohjannut Markia biodynaamisen viljelyn saloihin viinitilan alkuvaiheessa. Talon kaikki köynnökset kasvavat gobelet-tyyliin puskissa eikä köynnöksiä ole kiinnitetty vaijerilla, mitä näin viileillä alueilla usein suositaan. Markin mielestä hänen tapa antaa köynnöksilleen enemmän tilaa ja ilmaa, joka tuottaa terveempiä rypäleitä sekä ehkäisee homesairauksia. Viininvalmistus tapahtuu 'low-interventionist'/'natural'-periaatteella ja Mark käyttää tarvittaessa ainoastaan luonnonmukaisia vulkaaniperäisiä sulfiitteja, joita hän hankkii Etnalta. Viininviljelyn ohella Mark on istuttanut tilalleen omenapuita, oliivipuita sekä viljaa, joista hän tuottaa omaa luomu omenamehua, oliiveja sekä täysjyvävehnää.