

CLOS

DES ORFEUILLES

MUSCADET SEVRE & MAINE SUR LIE

2007

Запад Франции — это легендарная земля, среди которой и спрятана маленькая жемчужина — поместье с древней историей в коммуне Le Pallet (Ле Палле). Здесь с башни Clos des Orfeilles открывается вид на 18,5 гектаров исключительных виноградников.

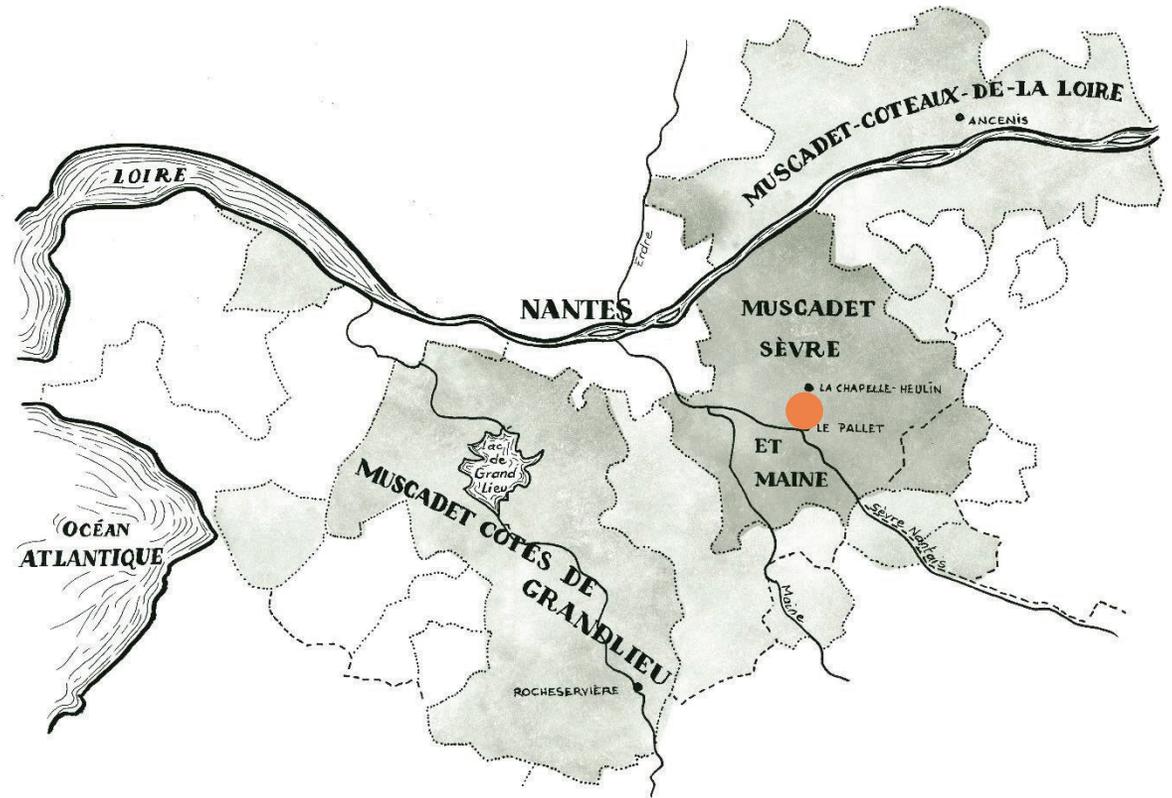
Всё дело в минеральности. Терруар из сланцев, слюдяных сланцев, гнейсов и кварца придает винам невероятную энергию. Элегантное вино, раскрывающее уникальный терруар и укрепляющее репутацию апелласьона Muscadet Sèvre & Maine sur lies.



CLOS
DES ORFEUILLES

MUSCADET SEVRE & MAINE SUR LIE

2007



Невероятный потенциал виноградников раскрыл талантливый Jean-Didier Brevet, который является управляющим помещьем и ведущим специалистом в области биодинамического выращивания. Высокое качество почвы и преклонный возраст виноградников создают естественный баланс, способствующий органическому выращиванию. Это единственное органическое вино из поместья Châteaux & Domaines Castel. Проведенная кропотливая работа, включая выбор участка и винификацию, придает винам ароматическую минеральную сложность с прекрасной продолжительностью во вкусе. Живые и элегантные вина Clos des Orfeuilles также обладают способностью к выдержке, что необычно для этого аппелласьона.



18.5 ГЕКТАРОВ

100% МЕЛОН ДЕ БУРГОНЬ

ОРГАНИЧЕСКИЙ С 2012 ГОДА

Виноградники Clos des Orfeuilles простираются на 18,5 га в коммунах La Chapelle Heulin и Le Pallet, примерно в 30 км от Нанта.

Виноградники засажены в основном сортом Melon de Bourgogne, также известным как Muscadet. Этот сорт винограда с округлыми листьями покинул свою родную Бургундию и отправился вверх по реке Луаре, чтобы попасть в регион Нант в 16 веке.

Теперь культовый сорт винограда Мюскаде устойчив к зимним морозам, довольно рано созревает и прекрасно себя чувствует в прохладном океаническом климате региона. Плотность посадки составляет 6600 лоз на гектар.

РЕДКОЕ ГЕОЛОГИЧЕСКОЕ РАЗНООБРАЗИЕ

Исключительность вин Clos des Orfeilles раскрывается благодаря четырем различным участкам с уникальными терруарами, каждый из которых имеет свой особенный характер.

СЕВЕР «MOULINLANDES»

Терруар с высоким содержанием кварца. В результате получается очень минеральное и точеное вино с ароматным характером с акцентами йода.

ЗАПАД «LES CENSIVES»

Терруар с амфиболитами, гнейсами и кварцем. Этот терруар придает вину более легкую структуру и создает яркие ароматы с минеральными и цветочными нотками.

ВОСТОК «ORFEUILLES»

Терруар с преобладанием гнейсов и ортогнейсов. Этот терруар придает вину свежесть и типичные нотки цитрусовых.

ЮГ «LES ECOTAIS»

Терруар с исключительным присутствием ортогнейса. Здесь выражен более классический, хорошо структурированный и солнечный винный профиль. Вкус вина округлый, с приятной горечью.





ОРГАНИЧЕСКИЙ С 2012 ГОДА

Clos des Orfeilles — единственный из наших семейных доменов, имеющий сертификат органического земледелия. Помимо запрета на использование синтетических органических молекул в производстве вина, органическое виноградарство представляет собой целостную систему, ориентированную на естественную жизнеспособность почвы. Кропотливая работа по поддержанию травяного покрова и механической вспашке создает почву, которая сама дает жизнь.

В Clos des Orfeilles использование местных дрожжей также считается важным. Для винификации используются четыре штамма дрожжей, взятые из гроздей винограда с нескольких участков в поместье. Это приводит к чистым и богатым винам, которые, прежде всего, уважают отличительные характеристики апелласьона.



ВИНИФИКАЦИЯ

В Clos des Orfeilles есть привлекательная винодельня, расположенная в одном из флигелей поместья. Комната с емкостями из нержавеющей стали с регулируемой температурой, позволяет полностью контролировать процесс винификации.

Винификация осуществляется по участкам. Для каждого участка на виноградниках отобран штамм аборигенных дрожжей, что позволяет нам создавать несколько вин, выражающих различные характеристики терруара. Эксперименты в течение нескольких лет позволили нам выявить невероятный потенциал виноградников и произвести Muscadet, который точно отражает геологию его почвы.

После прессования под низким давлением ферментация проходит при температуре 16°C и длится около 24 дней. Заключительный этап – выдержка на осадке, которая длится 6 месяцев.





JEAN-DIDIER BREVET

Domaine manager

Жан Дидье Бреве возглавил поместье в 2007 году. Он обладает обширными знаниями в области органических и биодинамических методов выращивания винограда, его философия основана на уважении к почве и окружающей среде.



CEDRIC PLA

Technical Director

Внук виноградаря, Седрик является техническим руководителем поместья семьи Капель. Выпускник факультета энологии Университета Дижона, он работал в престижных винодельческих хозяйствах во Франции и за рубежом, в том числе в Château Smith Haut Lafitte (Pessac Léognan).



CLOS DES ORFEUILLES

MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE



NOTES

93^{PTS}

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE
2019 VINTAGE

90^{PTS}

Decanter
WORLD WINE AWARDS
2019 VINTAGE

MEDALS



Silver Medal
Challenge Millésime Bio
2019 VINTAGE

90^{PTS}

Decanter
2017 VINTAGE



1 STAR
2017 VINTAGE

CLOS DES ORFEUILLES

MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE

VINTAGE 2020



† ПОДАЧИ / ПОТЕНЦИАЛ ХРАНЕНИЯ

-  14-16°С
-  5-10 лет

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

-  Яркий цвет с золотистым оттенком
-  Многогранный аромат с нотами экзотических фруктов, цитрусовых и аниса
-  Богатый вкус раскрывается оттенками цитрусовых и дополняется отчетливо минеральными нотами. Послевкусие продолжительное

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Копченая рыба, морской окунь в соли, курица со сморчками, жаркое из телятины. Знатокам понравится в качестве аперитива с выдержанным козым сыром.

СОРТА ВИНОГРАДА

100% Мюскаде (Мелон Де Бургонь)

КЛИМАТ

- Сложный урожай с непростыми погодными условиями.
- Мягкая весна и раннее распускание почек (на 3 недели раньше обычного).
- Теплый апрель, за которым последовал более холодный май, который замедлил рост растительности.
- Июнь был трудным месяцем с сильными, июль был очень сухим, за ним последовал август с чередованием дождей и хорошей погоды, что задержало созревание.
- Эта задержка привела к тому, что сбор урожая начался на 10 дней позже, чем планировалось.

НАЧАЛО СБОРА УРОЖАЯ

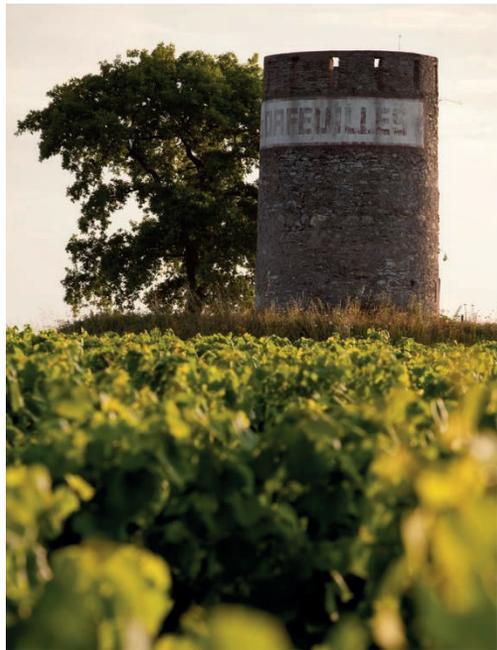
8 сентября

ВИНИФИКАЦИЯ

- Механический сбор урожая с бортовой сортировкой.
- Раздельная винификация каждого участка.
- Емкости из нержавеющей стали и подземные бетонные резервуары.
- Ферментация при 18-20°С.
- Алкогольное брожение происходит с использованием местных дрожжей, отобранных на наших собственных виноградниках. Аутентичная винификация с уважением к терруару.
- 10 месяцев выдержки на осадке.
- Конечный продукт получается путем смешивания, чтобы максимально использовать взаимодополняемость участков.

ЭКСПЕРТНОЕ МНЕНИЕ

«Вино урожая 2020 года имеет прекрасную минеральность, а также свежесть и кислотность. Это великолепное аутентичное терруарное вино»



CLOS

DES ORFEUILLES

MUSCADET SEVRE & MAINE SUR LIE

2007

ДИСТРИБЬЮТОР НА ТЕРРИТОРИИ РФ:

ООО «СВАМ Групп»

Россия, г. Москва, Новомещерский проезд, д.9, стр.1

Телефон: +7 (495) 989-24-14

Сайт: www.svamgroup.ru