

## A la carte

### Vignobles & Signatures: Guilbaud Frères, Val de Loire

vrijdag 17 januari 2014 - (rvh) - Als afstammelingen in een lange familiale lijn van wijnbouwers beslisten Eduard en Marcel Guilbaud in 1927 het wijnhuis Guilbaud frères op te richten. Een uitgesproken kwalitatieve wijn moest het kenmerk worden van het wijnhuis, opties die ook het nageslacht inspireerden. De 2de en 3de generatie die nu actief is, hanteert nog steeds 'kwaliteit' als enige maatstaf voor de productie.

De geprivilegieerde ligging van de wijngaarden en de grondige kennis van de ondergronden van de diverse terroirs zorgen voor een kwalitatieve uitstraling van de productie, afkomstig van een exploitatie van zowat 110 ha, 75 ha in eigendom en 35 ha voor aankoop van druiven. Bij Guilbaud frères produceert men een veelheid van Muscadets, die elk op zich het werk zijn van een minutieuze selectie van percelen waardoor wijnen met grote finesse ontstaan die keuze laten tussen geconcentreerde of elegante selecties.

Le Soleil Nantais is een melange van Melon de Bourgogne afkomstig van diverse percelen op silicium ondergrond op de heuvels van Mouzillon en chist op de haut-de-butte in Vallet. De mechanische oogst maakt het mogelijk om binnen de twee uur na de pluk, de vinificatie op te starten. De pneumatische persing wordt, gedurende een tweetal uur, gevolgd door een koude debourbage. De alcoholische fermentatie vindt plaats in ondergrondse kuipen en in inox bij een temperatuur van 15 à 17°C, er is geen malolactische fermentatie voorzien. De rijping loopt minimaal 7 maand in geklimatiseerde kelders met stabilisatie van het wijnsteenzuur.

Le Soleil Nantais 2012 geeft in het glas een wit gouden kleur met fijne kristallines en groene reflecties. In de neus krijgt men subtiele toetsen van Citroenvruchten, maar ook aroma's van fruit met wit vlees, perzik en appel, en geel fruit.

Citronella accenten en witte bloemen vloeien samen in minerale toetsen. In de mond biedt de wijn een stevige, maar toch ietwat nerveuze persoonlijkheid met mooi aromatisch palet dat zich kruidig en languit uitspreidt over een aangename frisheid. De wijn wordt gewaardeerd bij toast met rilletjes van tonijn en zalm, st jacobsvruchten met citrus, lotte met groene peper, andouilletes maar ook bij half droge geitenkaas en Saint Marcellin. Kostprijs TTC domein: 6,15€. Invoerders General Stores en Paul de Clerck.

