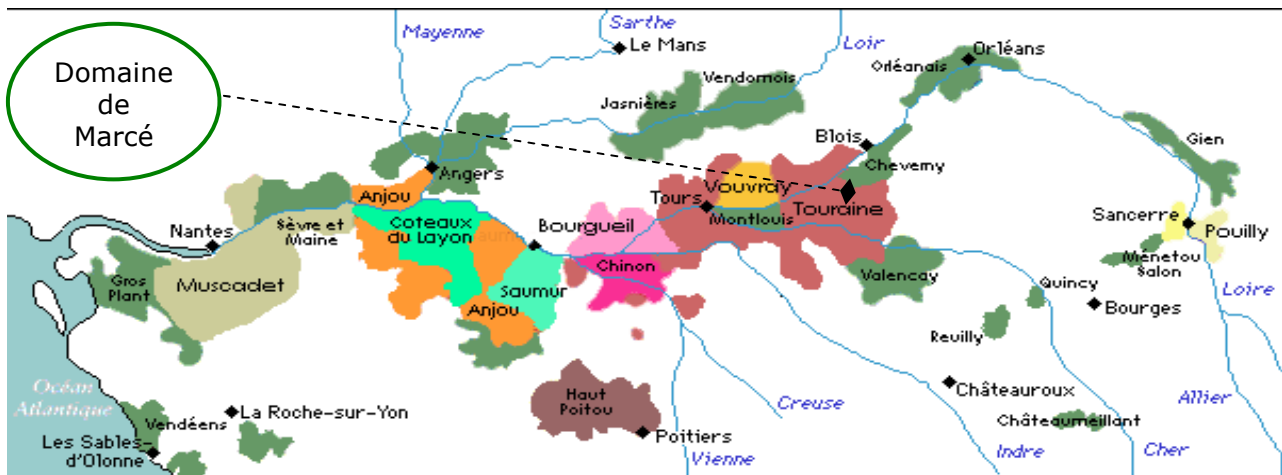


Domaine de Marcé

Sauvignon de Touraine

De Loire is met meer dan 1000 km. de langste rivier van Frankrijk. Hij ontspringt in de Ardèche, loopt in Noordnoordwestelijk richting langs bekende plaatsen als Orléans, Tours, Angers om uiteindelijk achter Nantes helemaal in het westen uit te monden in de Atlantische Oceaan. Het wijnbouwgebied de Val de Loire staat op de vierde plaats in grootte, strekt zich 500 km. lang uit over 12 departementen en wordt onderverdeeld in verschillende subregio's: (van oost naar west) Pouilly-Sancerre, Vouvray en de omgeving Tours, Anjou-Saumur en aan de monding, region Nantaise. De overwegend witte wijnen hebben als gemeenschappelijke eigenschap frisheid en zijn delicaat van karakter. In totaal zijn er zo'n 70 verschillende appellations, een veel omvattend geheel dus.



Touraine is het centrale deel van de Val de Loire, met Tours als belangrijkste grote stad. Westelijk daarvan liggen bekende gebieden voor rood: Chinon en Bourgueil. Vouvray en Montlouis staan bekend om hun stevige (zoete) wijnen van de Chenin Blanc druif terwijl Touraine zelf vooral gewaardeerd wordt als lichtvoetige Sauvignon Blanc. Men vindt hier verrassend **voortreffelijke wijnen**, zuiver en met een stuivend bouquet. Ze missen vaak net even het niveau, de echte finesse en diepgang van Sancerre, Pouilly Fumé, Reuilly etc. maar daar staat dan ook een **uiterst redelijk prijs** tegenover.

Domaine de Marcé is een schoolvoorbeeld van zo'n prachtige Sauvignon. Sinds 6 generaties maakt de familie Godet in deze streek al wijn. De bodem van de 28 hectare tellende wijngaard bestaat voornamelijk uit leem met een hoog kalkgehalte. Dat zorgt voor minerale Sauvignons die rassig en slank zijn. Een echte Loire Sauvignon zoals ze behoort te zijn. De Godets maken wijn simpel, "down to earth" en traditioneel, met dien verstande dat ze "simpelweg" de druiven oogsten als ze rijp zijn. Niet te rijp, zoals vandaag de dag vaak de tendens schijnt te zijn. Het sap wordt ieder jaar op vrijwel dezelfde, schone manier in RVS tanks vergist waardoor juist het karakter van het jaargang tot uitdrukking komt. Ieder jaar net weer een beetje anders, zoals de natuur zelf is.

Het bouquet en de smaak van de Marcé groeit met de tijd. In het voorjaar is de wijn vaak nog een beetje gesloten, hetgeen duidt op de mineraliteit van de wijn. In de zomer volgend op de oogst heeft deze Sauvignon een stuivende geur van vlierbes, kruisbes, acacia en buxus. De smaak is verfrissend droog, schoon en nodigt uit tot een 2^e glas. Het minerale gehalte treed meer op de voorgrond naarmate de wijn volwassener wordt. Een uitgelezen verfrissende zomerwijn voor diegene die van lichtvoetige, frivole wijnen houdt. Heerlijk als aperitief maar ook bij vis, schaal- en schelpdieren, asperges en geitenkaas. Lekker fris serveren, bewaren tot 2-3 jaar na de oogst.

