LA FERME DES SEPT LUNES, JEAN DELOBRE, ARDÈCHE, RHÔNE NORD, FR.

La vinicola de La Ferme des Sept lunes se encuentra en Ardèche al norte del Ródano, entre Vienne y Valence. Fue fundada por el abuelo de Jean.

Jean Delobre ha mantenido un respeto por la naturaleza desde el principio: al hacerse cargo de la propiedad de su padre, convirtió los viñedos en viticultura biodinámica y estableció una finca de policultivo de campos de cereales, huertos y praderas para dar a sus vides el mejor ecosistema posible. Durante varios años participó en una cooperativa orgánica selectiva, pero su filosofía y estrictos estándares de calidad finalmente lo forzaron a desprenderse y hacer sus propios vinos.

En el año 2001 realiza su primera vendimia y produce sus primeros vinos en un establo, a partir de 5.5 hectáreas de Syrah, Marsanne y Roussanne plantados en suelos graníticos. Jean saca unos 15 vinos bajo las denominaciones Saint-Joseph y Vin de France. La mayoría son elaborados y embotellados sin SO2, aunque considera el carácter de cada vino y puede agregar una dosis homeopática si es necesario para proteger el jugo.

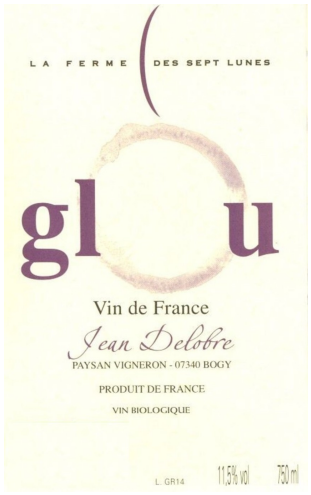
Jean atribuye la increíble energía y frescura de sus vinos al carácter natural del terroir y de sus vides.

Premier Quartier 2015 Saint-Joseph

100% syrah de las viñas del plateu de Peyraud, plantadas a inicios de los 80s y selección massale de 2006-2008. Parcelas multiples, exposiión variada. Suelos ligeros, graniticos y poco profundos. Cosecha a mano. Vendimia despalillada, 20 días de maceración en concreto, crianza 90% en barrica antigua por 12 meses y luego 3-4 meses en tanques. No filtrado, 15 mg/l de sulfito al ensamblaje.

Syrah 2017 Vin de France

100% Syrah de la comuna de Bogy. Al ser un lugar mas fresco hay que ser muy paciente para la maduración perfecta. Suelo Loess, subsuelo granito. 50% vendimia despalillada, 50% vendimia completa en maceración carbónica.
10 días de maceración, 8 meses de crianza en acero inoxidable.
1g/hl de SO2 al embotellamiento.



Glou 2017

100% Gamay de viñas jóvene de múltiples parcelas. Suelos Loess y granito. Cosecha a mano.

1/3 vendimia entera, 2/3 despalillados, maceración carbónica. Crianza en tanque de acero. No SO2 añadido.

Pet Lune Vdf 2017

Viognier de viñas jóvenes. Suelos de Loess y granito. PETillant NATurel (método ancestral). Maceración carbónica. No SO2 añadido.

Lune Rousse 2016 Saint-Joseph

100% Roussanne, prensado directo, vinificación en acero.
Sin SO2 añadido

contact@loofokwines.com

Viognier Roussanne 2016

Uvas vinificadas por separado, 1 g/hl de SO2 al ensamblaje, no filtrado, sin barrica.

La Face Cachée De La Lune Syrah 2012

Uvas “AOC Saint-Joseph” sin aprobación.
Maceración carbónica estricta, sin barrica, sin sulfitos añadidos

contact@loofokwines.com